Dwutygodnik Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

Pani domu



Fot. Kodak

19

Wracając z gwarnych ulic szukamy ciszy w domach. Co kobieta winna wiedzieć o ekonomii społecznej? Wrażenia z wycieczki na fiordy. Plotki — niestety prawdziwe. Szczur — nieprzyjaciel człowieka i sposoby walki z nim. Jak zachować barwniki przy gotowaniu warzyw? Przepisy kulinarne. Moda, robota.

Rok XI 1-go października 1937. Nr. 19

Pani domu

dwutygodnik ilustrowany
poświęcony organizacji gospodarstwa domowego

TREŚĆ ZESZYTU:

Maria Romanowa

O ciszę w naszych domach

Jakże nas razi hałas miejski po przyjeździe z nad morza czy ze wsi! Z ulicy wdziera się do mieszkania stukot ciężkich wozów i motocykli, hamowanie autobusów, warczenie motorów, dźwięk sygnałów samochodowych; rozlegają się gwizdki lokomotyw i fabryk, dzwonki rowerów i tramwajów; nawoływania gazeciarzy i przekupniów; katarynka z podwórza, gramofon czy fortepian z przeciwka oraz lekcja śpiewu z górnego piętra uzupełniają hałasy z zewnątrz.

W „cichym" ognisku domowym warczy odkurzacz lub froterka elektryczna, gwiżdże nowoczesny rondel hermetyczny na znak, że potrawa już ugotowana, stuka maszyna do szycia, do pisania; trzaskają drzwi na skutek przeciągów lub niecierpliwej ręki śpieszącego się domownika· niemal bez przerwy rozlegają się dzwonki telefonu albo drzwi wejściowych, w których ukazuje się na przemian; listonosz, interesant, ktoś proszący o wsparcie lub wreszcie przyjaciółka, która wpada na minutkę a terkoce parę godzin. A nad wszystkimi tymi hałasami góruje głośnik radiowy przynoszący wiadomości i melodie z całego świata.

Hałas niezmiernie denerwuje i męczy ludzi. Wprawdzie po pewnym czasie nerwy nasze oswajają się z hałasem, ale wszak człowiek potrafi się przyzwyczaić do wszystkiego, co nie dowodzi, żeby to „wszystko" było dla niego pożądane. Każdorazowa radość i ulga, jaką nam sprawia cisza na wsi i odwrotnie — przykrość odczuwana z racji hałasu w mieście świadczą o nadmiernym zużywaniu się naszych nerwów w środowisku, z którego wygnano ciszę.

Trzeba zatem dążyć do możliwego opanowania hałasu. Władze miejskie zaczynają gdzie nie gdzie rozumieć tę konieczność i trzeba wierzyć, że odpowiednimi zarządzeniami będą wpływać na stopniowe zmniejszanie hałasu na ulicy. Technicy i wynalazcy robią wysiłki w kierunku wynalezienia i stosowania przy budowie domów materiałów izolacyjnych, nieprzepuszczających dźwięków.

Natomiast opanowanie hałasu wewnątrz mieszkalnych budowli zależy od nas i naszych rodzin. Skrzynka do listów przy drzwiach wejściowych zapobiegnie częściowo dzwonkom roznosicieli gazet i t. d. Staranna instalacja dzwonków umożliwi rozleganie się ich głównie w kuchni, i to niezbyt silnie. Umieszczenie telefonu w miejscu łatwo dostępnym oraz przytłumienie jego dzwonka usunie dalekie wędrówki do telefonu jak również podskakiwanie z przerażenia na jego ostry niespodziewany głos.

Tak się utarło, że znajomi i interesanci telefonują głównie w porze posiłków; ponieważ wiemy, że obiad, od którego bywa się parokrotnie odrywanym, nie może być ani smaczny, ani zdrowy — należałoby stosować wyłączanie telefonu jako środek zapobiegawczy; chociaż ze strony telefonu możnaby mieć wtedy spokój zapewniony.

Mówiąc o telefonie, trzeba wspomnieć, że powinny znajdować się przy nim zawsze: książka telefoniczna, notes lub kartki i ołówek. Oszczędzi to biegania i wołania po te przedmioty w chwili, gdy już są potrzebne.



Gałęzie o złotych i purpurowych liściach stanowią w jesieni niezrównany motyw dekoracyjny mieszkaniowego wnętrza. (Columbia Pictures).

Dalszym krokiem ku ograniczeniu hałasów w mieszkaniu będzie przestrzeganie, by przyrządów hałaśliwych, jak odkurzacze, froterki i inne używać wtedy, gdy większość członków rodziny znajduje się poza domem. Przy zakupie wymienionych przyrządów trzeba dążyć do nabywania typów, pracujących możliwie bezgłośnie.

Każda pani domu ma jeszcze jedną możliwość walki z hałasem. Mianowicie powinna przestrzegać ciszy w mieszkaniu rano i wieczorem. Przed 8-ą rano i po 10-ej wieczór powinniśmy umożliwiać naszym rodzinom i naszym sąsiadom pracę umysłową, sen lub wypoczynek. Wszelkie instrumenty muzyczne, popisy wokalne, odkurzacze elektryczne i inne źródła hałasu powinny działać w ciągu pozostałych czternastu godzin na dobę. To chyba dosyć, prawda?

W swych wysiłkach do opanowania hałasu w mieszkaniu pani domu musi liczyć na stałą i chętną współpracę męża, dzieci i służby. Bo ze strony domowników może przyjść albo znaczna pomoc albo wielkie utrudnienie. A nie ma nic bardziej zniechęcającego do pracy nad ulepszeniem warunków życia domowników, jak stałe nieuwzględnianie przez nich pewnych życzeń pani domu, nieuwzględnianie bądź przez zapomnienie, bądź przez lekceważenie.

Polacy są na ogół znani z tego, że niepotrzebnie mówią bardzo głośno. Było to pół biedy, gdy większość nas mieszkała na wsi lub wprawdzie w mieście, ale w dużych wysokich pokojach, w domach o grubych ścianach. Ale to przeszłość. Nowoczesne domy miejskie nie tylko u nas, ale i za granicą, zwłaszcza te o konstrukcji betonowej, mają akustykę tak doskonałą, że można brać udział w rozmowie sąsiadów, gdy podnoszą głosy. A ponieważ zaczyna się u nas — jak gdzie indziej na Zachodzie — dążenie do mieszkań najmniejszych byle własnych, więc sąsiedzi muszą mieć coraz to większy wzgląd jeden dla drugiego.

Mówmy zatem ciszej, dużo ciszej. Między sobą, z dziećmi, czy do służby. Niejednokrotnie uwaga zwrócona głosem przyciszonym odniesie większy skutek niż gdy głos podnosimy. (Wtedy podniecając się własnym głosem, przestajemy często nad nim panować). Znamy mówców, których cichy — rzekłbyś — głos dochodzi do każdego słuchacza oraz innych, którzy dostają chrypki z wysiłku, a mimo to słyszą ich tylko pierwsze rzędy. Dużo ważniejsze jest wymawianie słów wyraźne, prawidłowe, niezbyt szybko — niż mówienie bardzo głośno.

Najlepszym tego przykładem są rozmowy przez telefon. W większości wypadków mówimy przez telefon (zwłaszcza rozmowy zamiejscowe!), jak gdybyśmy świeżo przyjechali z jakiejś zapadłej dziury: krzyczymy, żeby nas usłyszano! Zupełnie niepotrzebnie! (Za granicą mówi się niemal szeptem, zasłaniając usta ręką, żeby nie przeszkadzać innym).

Uwagi o mówieniu ciszej warto zastosować nie tylko w mieszkaniach, ale i w tramwajach, restauracjach, biurach i t. p. Gdy przyjezdny słyszy głośną rozmowę w tramwaju czy restauracji, odnosi wrażenie, że każdemu z mówiących zależy na tym, by reszta obecnych dowiedziała się, co on za jeden, co robi, z kim przestaje. A tymczasem dobre wychowanie każe jak najmniej uwagi innych zwracać na siebie.

Głośne rozmowy i hałaśliwe załatwianie spraw w biurach przeszkadza w robocie wszystkim pracownikom, którzy są skazani na słyszenie donośnych głosów klientów. Co dziwnego, że na tę samą ilość petentów musi być u nas liczniejsza obsługa niż za granicą? Bo podczas kiedy tam każdy stara się sprawę załatwić cicho, grzecznie i prędko, u nas każdą niemal sprawę klient zaczyna głośno i niegrzecznie, za co nie-

raz spotyka się z równie nieuprzejmą odpowiedzią. Nie będzie u nas lepiej pod tym względem, póki każdy od siebie nie zacznie reformy.

Niepotrzebne w ogóle, a tym bardziej głośne, bywają uwagi w teatrze, kinie, w czasie przedstawienia. To zmora artystów i widowni.

Przyciszenie rozmów w mieszkaniach i biurach, to jeszcze nie wszystko, co możemy zrobić, by opanować zbyteczny a denerwujący hałas.

Nieznośne bywają także powtarzające się codzień w każdym domu głośne rozmowy, śmiechy lub podśpiewywania na schodach, na podwórzu i ulicy, gdy się wychodzi wieczorem od znajomych, i to bez względu na to, czy jest to północ, czy „dopiero" trzecia rano! A wszak byłoby najprostszą, niewątpliwą przyzwoitością, by grupa rozbawionych osób kończąca zabawę o porze późniejszej niż normalna, nie przerywała snu paru innym rodzinom.

Musimy podjąć walkę z hałasem. Gdy stwierdzamy nasze własne przemęczenie, powinniśmy uprzytomnić sobie, że to co nas denerwuje musi w podobny sposób oddziaływać na młodzież. Nie można się łudzić, żeby pokolenie wychowane w chaotycznej, hałaśliwej, denerwującej atmosferze, mogło wykazać w przyszłości wiele odporności nerwowej.

Wychowanie młodego pokolenia nakłada na nas obowiązek harmonijnego ułożenia biegu codziennych spraw domowych. Harmonijnego — to znaczy wykluczającego marnowanie czasu, ale wykluczającego też pośpiech, którego można uniknąć przez dobrą, przewidującą organizację. Harmonijnego — to znaczy także z możliwym ograniczeniem lub usunięciem wszystkich zbytecznych, dokuczliwych hałasów. Bo tylko w takich warunkach okres młodości będzie nabieraniem a nie marnowaniem sił.

Na marginesie ekonomii społecznej

Wobec zapowiedzianego przez Związek Pań Domu na Zjazd 1938 roku referatu z dziedziny Ekonomii Społecznej, zastanówmy się nieco nad dziedziną tej wiedzy.

Co to jest gospodarstwo?

Żeby żyć, myśleć i tworzyć, człowiek musi stale korzystać z darów przyrody — musi odżywiać się, ubierać, mieć dach nad głową, jednym słowem — zużytkowuje cały szereg darów przyrody według swego uznania i gustu. Im wyższy jest poziom kultury ludzkiej, tym gusty są bardziej różne i wybredne.

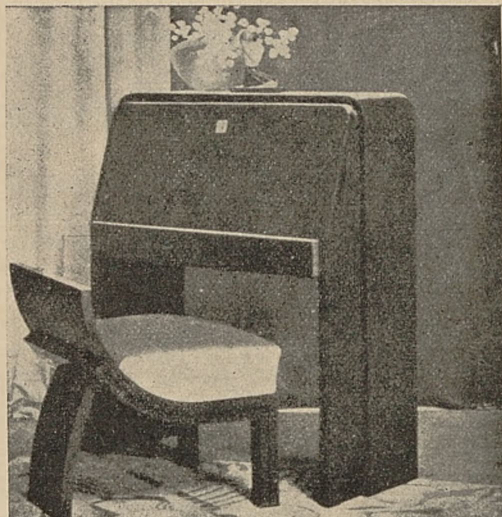
Stałe zaopatrywanie ludzi w dobra materialne oraz ułatwianie korzystania z tych dóbr nazywamy *gospodarstwem.*

Dary przyrody wymagają planowego dobywania i planowego ich przetwarzania. Człowiek porównuje nakład włożonych sił i zużytych dóbr z celem zamierzonym i tylko wówczas pracę rozpoczyna, gdy spodziewać się może rezultatu przewyższającego poniesione ofiary. Przy czym człowiek zawsze stara się zmniejszyć do minimum swą pracę i środki pomocnicze, tak jednak, by zapewnić sobie maximum korzyści. Można śmiało powiedzieć, że to leży w naturze człowieka. Dążenie to nosi nazwę *zasady gospodarczej* lub *zasady ekonomicznej*. Objawy przeciwne będą zatem *nieekonomiczne* t. j. *niegospodarcze.*

Rzadko kiedy człowiek może pracować sam, odrębnie i oddzielnie, nie wkraczając w dziedziny pracy innych. Jako przykład osa-



Estetyczne a tanie i wygodne urządzenie pokoju stołowego w dwupokojowym mieszkaniu. Przy drzwiach od kuchni stół przystawiony do ściany pozwala przechodzić przez środek pokoju bez okrążania stołu, jak to zwykle ma miejsce. Nowoczesna szafka stołowa: u góry zamykane półki, u dołu szuflady. (Swedish Cooperative wholesale Society's Architects 'Office).



Sekretera — biurko i fotel o nowoczesnych liniach, gładko wykończone, mogą stanąć zarówno w sypialni, salonie jak i w pokoju pani domu.

motnionej pracy gospodarczej możemy uważać trudy Robinsona na wyspie lub pracę kolonisty na nowym terenie. Ogólnie zaś ludzie muszą się porozumiewać ze sobą, łączyć, dzielić, ograniczać lub rozszerzać swoje uprawnienia dla zaspokojenia swych instynktów zaborczych, a pracę ujmować w pewne ramy i prawa, szczególnie prace powtarzające się i podobne.

W ten sposób tworzy się *gospodarstwo społeczne* (gminy, województwa etc.), które połączone w granicach danego narodu (państwa) noszą nazwę *gospodarstwa narodowego*.

Objęcie myślą całego świata, składającego się z wielu narodów przekona nas, że i naród żaden zamknąć się w swej pracy gospodarczej, całkowicie wyodrębnić się nie może. Spotykają się interesy ogólne, co znowu wymaga nowych ograniczeń, przepisów, praw, przywilejów etc., które normują prace gospodarstw narodowych w stosunkach między sobą t. j. w stosunkach międzynarodowych tworząc *gospodarstwo światowe*.

Gospodarstwa społeczne i narodowe mają swoją historię, okresy, scharakteryzowane przez różne kierunki wytwarzania dóbr, przez formę i warunki pracy, a także przez jej organizację. Ekonomiści rozróżniają kilka stopni gospodarczego rozwoju; były to okresy myśliwstwa, rybołówstwa, hodowli bydła czyli pasterstwa, uprawy roli samej lub w połączeniu z rzemiosłem, wreszcie uprawy roli w połączeniu z rzemiosłem i handlem, który następnie rozwijał się silnie, jako forma zaspokojenia wszystkich potrzeb.

Nie każde gospodarstwo narodowe przechodziło wszystkie te fazy. Tak np. Niemcom nieznane były okresy myśliwstwa, rybołówstwa, pasterstwa oraz uprawy roli bez rzemiosła i handlu. Niekoniecznie również można rozgraniczyć kolejność tych okresów, gdyż nawet u ludów pierwotnych, stojących na niższym stopniu rozwoju gospodarczego, rzemiosła były rozwinięte.

Opierając się na formie i warunkach wymiany dóbr pomiędzy jednostkami gospodarczymi, ekonomiści odróżniają podział na 3 okresy następujące po sobie, a mianowicie: gospodarki naturalnej, pieniężnej i kredytowej.

Pod *gospodarką naturalną* rozumieć należy stan gospodarstwa bez celu wymiany, t. zw. produkcja dla własnego domu oraz wymianę bezpośrednią dóbr na inne dobra w granicach potrzeb własnych.

Gospodarka pieniężna oznacza stan gospodarstwa o szerszym celu poza osobistymi potrzebami, bowiem większą część dóbr przeznacza dla wymiany i dla ułatwienia tej wymiany stosuje środek wymienny — pieniądz.

Gospodarka kredytowa oznacza stan bardziej rozszerzonej gospodarki wymiennej, gdzie już środek wymienny (pieniądz) nie wystarcza i wprowadzony zostaje czynnik zaufania, wystawiania zobowiązań płatnych w określonych terminach. Ludzie zapoznają się z kredytem czyli handlem na kredyt.

Są jeszcze inne systemy podziału gospodarstw wg stopnia rozwoju i terenu działalności, a mianowicie: okresy gospodarki zamkniętej, domowej, gospodarki miejskiej i społecznej. Inni znów dzielą te okresy na: gospodarstwa wiejskie, miejskie, terytorialne i państwowe, wprowadzając czynnik polityczny. Trudno jednak zagłębiać się zbyt drobiazgowo w te sprawy na łamach krótkiego artykułu. Wszystkich chcących bliżej zaznajomić się z historią rozwoju i zasadami gospodarstw indywidualnych i zbiorowych odsyłam do przeczytania chociażby najpopularniejszego wydania ekonomii społecznej. [1]) Jest to lektura nie tylko zaciekawiająca, lecz i pożyteczna, bowiem daje nam podstawy do zrozumienia każdej sprawy gospodarczej, poruszonej w prasie lub spotkanej w życiu i otwiera oczy na wiele zasadniczych zagadnień.

Wróćmy teraz wstecz od gospodarstw narodowych jako połączenia gospodarstw społecznych, które znów łączą w sobie interesy gospodarstw indywidualnych, jak przemysłowych, handlowych lub rolnych, — do coraz mniejszych komórek gospodarczych — aż do gospodarstw domowych.

W gospodarstwach narodowych i społecznych widzimy pracę, której celem jest zaspokojenie potrzeb zbiorowych; w gospodarstwach indywidualnych, zrozumiałe samo przez się, występują na plan pierwszy potrzeby jednostek. Te zaś, poza prowadzeniem gospodarstwa indywidualnego przemysłowego, handlowego czy rolnego, zakładają rodziny, tworząc już wybitnie indywidualne *gospodarstwa domowe*.

W ten sposób dochodzimy do zrozumienia, że gospodarstwo domowe jest najmniejszą komórką gospodarczą w każdym narodzie.

Stosunek gospodarstwa domowego do gospodarstwa narodowego

Gospodarstwo domowe, jako najmniejsza komórka gospodarcza jest terenem realnego zapotrzebowania jednostek. Tu, gdzie każdy członek rodziny poza jedzeniem, ubraniem i mieszkaniem wypowiada i wyraża swe potrzeby indywidualne, tu jest teren głównego zapotrzebowania dóbr doczesnych. Stąd też powinien promieniować wpływ na pewne gałęzie gospodarstwa narodowego.

Trudno jest jednak wywierać taki wpływ jednostkom, a nawet pojedyńczym gospodarstwom domowym samorzutnie. Gospodarstwa domowe powinny się porozumiewać i łączyć we wspólnych dążeniach. Pomocnymi w tym są organizacje łączące gospodarstwa domowe. Takie zorganizowane gospodarstwa mogą mieć siłę wywierania wpływu na kierunek i dążenia gospodarstwa narodowego.

Dla współpracy gospodarstw domowych między sobą oraz w porozumieniu z gospodarstwami społecznymi i narodowymi w zespole zorganizowanym — koniecznymi czynnikami są: *solidarność, zrozumienie i organizacja.*

Pod solidarnością rozumiemy nie tylko solidarność jednego gospodarstwa względem drugiego, lecz solidarność w zamierzeniach i dążeniach z gospodarstwami społecznymi a tym samym i z gospodarstwami narodowymi.

Niejednokrotnie spotykamy rozbieżności celów gospodarstw indywidualnych, do których należą i gospodarstwa domowe, i gospodarstw społecznych, np. niejednokrotnie w gospodarstwach indywidualnych górę bierze cel zysku, uzyskanego nieraz kosztem samego gospodarstwa. Jest to zwykle cel egoistyczny i bliski (np. wykorzystanie ziemi w ciągu kilku lat bez zasilania jej na lata następne), a to mija się z celem gospodarstwa społecznego, które powinno mieć na celu nie tylko zysk w danej chwili, ale i w przyszłości. Jednym słowem indywidualizm nieraz dąży do swego celu przez wyzysk, zaś w gospodarstwach społecznych i narodowych wyzysk powinien być całkowicie wykluczony.

Pod solidarnością również nie należy rozumieć biernego poddania się danemu kierunkowi, natomiast niewyłamywanie się z szeregów w poczuciu zrozumienia danego zadania, często nawet wbrew egoistycznym celom i zyskowi.

Wzajemne zrozumienie normuje zatem dążenia indywidualne i zbiorowe, ogólne. Jest to zrozumienie wzajemnych zapotrzebowań i wspólnych dążeń. Zachłanność egoistyczna jako szkodliwa powinna być usunięta z terenu pracy gospodarstw w ogóle.

Kobiety jak mrówki w tym ogromnym mrowisku, jakim jest każdy kraj, czyniąc każda drobną swą pracę w najmniejszej komórce gospodarczej, jaką jest gospodarstwo domowe — mogą dużo pomóc w ogólnej organizacji gospodarczej swego kraju, a jednocześnie przez bierność lub przeciwdziałanie — również wiele zaszkodzić.

W wyniku powyższego jasnym staje się dla każdej uspołecznionej jednostki, że należy dążyć solidarnie do organizowania sił pojedyńczych w zrozumieniu celów gospodarstwa narodowego.

Irena Chodkiewiczowa.

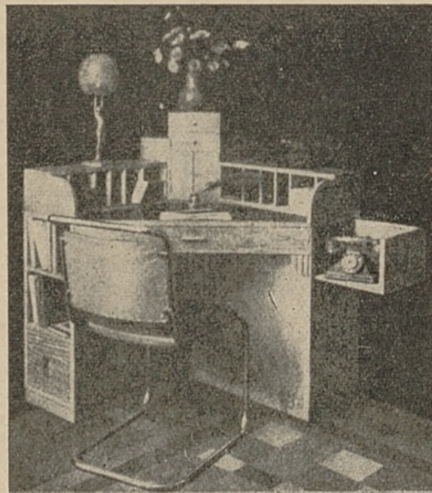
Proste środki kosmetyczne

Kobieta współczesna ma obok swoich rozlicznych zadań jedno nie najmniej ważne: pielęgnowanie swego estetycznego wyglądu. Zabiegi około tego celu osiąga się niejednokrotnie dużym trudem a czasem nawet znacznym kosztem. Idą one w dwojakim kierunku: zapobiegawczym i upiększającym.

Praca zawodowa bowiem, czasem czuwanie późno w noc, a zwłaszcza zajęcia w domu i kuchni niszczą urodę. Niestety, nie zawsze i nie wszędzie można korzystać z opieki doświadczonej i sumiennej kosmetyczki. Dlatego postaram się podać sposoby pielęgnowania cery i dobrego wyglądu domowymi środkami, ot tak codzień i przy kuchni.

Doświadczenia lat ostatnich nauczyły nas cenić witaminy w pokarmach. Okazały się one nie mniej skutecznymi przy zabiegach kosmetycznych. W pierwszym rzędzie te, które mamy pod ręką: w jajach, oliwie i cytrynie.

Wykorzystanie kąta pokoju przez umieszczenie w nim biurka o odpowiednim kształcie. Zamknięte szuflady na papiery, otwarta półka na książki, segregatory, kartoteki, wysuwana półka na telefon — pozwalają na urządzenie biura pani domu.



2 — 10 października

Tydzień Tow. Popierania Budowy Szkół Powszechnych

Każdy złoży ofiarę

i przyczyni się do zmniejszenia analfabetyzmu w Polsce

Ażeby ochronić cerę przed niszczącym działaniem wyziewów pary i tłuszczu podczas gotowania wystarczy rozpuścić nieco białka z odrobiną wody i posmarować nim twarz i szyję. Po skończonej pracy zmyć letnią wodą, a skóra będzie miała wygląd świeży i matowy.

Dla cery tłustej i błyszczącej zmieszać nieco białka z odrobiną soku cytrynowego i łyżeczką otrębów owsianych (Quaker). Papkę tę nałożyć na świeżo umytą wilgotną twarz i pozostawić 10—15 minut. Spłukać — a cera będzie świeża i zniknie szary, zmęczony wygląd. Skuteczne też są zmywania i okłady z serwatki.

Cerę suchą, skłonną do pierzchnięcia i łuszczenia się, odświeża i odżywia podobnie nałożona mieszanina: żółtka, oliwy, nieco miodu, soku cytrynowego z dodatkiem łyżeczki pszennej mąki i mleka.

Odrobina miodu i soku cytrynowego, wymieszana i nałożona na noc, nadaje skórze jędrność i zapobiega tworzeniu się „kurzych łapek".

Niedocenionym środkiem kosmetycznym jest świeża słonina. Posmarowane nią powieki i skóra dookoła oczu są zabezpieczone przed zmarszczkami. Ciepłym wieprzowym smalcem posmarować wieczorem t. zw. „gęsią skórkę" na ramionach; następnego dnia umyć miejsca smarowane mydłem, gorącą wodą i szczoteczką, a szpecąca — nawet najpiękniejsze ramiona — gęsia skórka zniknie. Smalec z odrobiną soku cytrynowego wydelikaca spracowane ręce.

Nawet odpadki i obierzyny kuchenne dadzą się zastosować. Listki wyparzonej herbaty wygotować i odcedzić. Wywar ten dodany do płukania po myciu czarnych włosów nadaje im atłasowego połysku i kruczej czarności. Ciepłe okłady z herbaty na twarz i oczy usuwają zmęczony szary wygląd twarzy i dodają oczom blasku.

Obierzyny z zielonych ogórków zawierają zbawienny dla cery sok. Zrobiony z nich okład (przytrzymany muślinem) na czoło — doskonale je wygładza. Taki sam skutek wywierają umyte i zmięte wierzchnie liście zielonej sałaty.

Skórki z cytryny i pomarańczy zawierają cenne dla skóry składniki; należy je zalać zimną wodą w porcelanowym naczyniu. Po kilku dniach dają świetny tonik odżywiający skórę i zamykający jej pory. Woda ta ma jeszcze własność usuwania z ciała niemiłej woni kuchennej i dlatego nie powinno nigdy brakować jej w domu.

Ocet zapobiega poceniu się nóg i pach, które przy nacieraniu nim nawet w uporczywych wypadkach tracą swe przykre właściwości. Znane jest też dodawanie octu do płukania włosów, co nadaje im puszystość i połysk.

Wszystkie te środki mamy pod ręką w kuchni i możemy z nich dowolnie korzystać. Oczywiście, nie wykluczają one stałej pielęgnacji cery sposobami i środkami, do których panie przywykły.

Wymienione środki domowe są niewinne i tanie, a sumiennie wypróbowane, mogą więc być pożądanym uzupełnieniem stosowanych zabiegów kosmetycznych.

Maria Selma Geszwindowa.

Wiadomości ze Związku Pań Domu

Dnia 8 października b. r. o godz. 17.30 w lokalu Tow. Higienicznego przy ul. Karowej 31 odbędzie się *miesięczne zebranie* Oddziału Warszawskiego Zw. Pań Domu, na którym p. mec. Krystyna Westerska-Bielawska wygłosi referat p. t. „Uprawnienia kobiet w Polsce".

Poradnia — czynna w poniedziałki, środy i piątki w godz. 12—14 i dodatkowo w poniedziałki od 17 do 19-ej.

Wydział *kursów* przyjmuje zapisy na 20-lekcjowy kurs gospodarstwa domowego dla pań i na 15-lekcjowy dla pracownic domowych.

Pokazy kulinarne odbywają się co środę w godz. 18—19.

Pokazy prac domowych (pranie, sprzątanie itp.) rozpoczynają się dn. 1. X. b. r. i odbywają się w każdy piątek w lokalu Wzorowni Zw. Pań Domu o godz. 12-ej. Wejście dla członkiń bezpłatne, dla gości 45 gr. Adres Związku Pań Domu w Warszawie: ul. Nowy Świat 9.

Ze społecznej niwy

Sprawa kobiet w Lidze Narodów.

Porządek dzienny tegorocznej Sesji Zgromadzenia Ligi Narodów przewiduje dyskusję nad statutem kobiet.

Po raz to pierwszy zagadnienie równouprawnienia kobiet w skali międzynarodowej ma być omawiane na terenie Ligi Narodów. Dotychczas wszystkie wysiłki, mające na celu poprawę położenia kobiet, koncentrowały się wyłącznie w ramach narodowych ruchów kobiecych. Ponieważ jednak ta metoda postępowania nie dała nigdzie rezultatów zadawalniających, międzynarodowe organizacje kobiece postanowiły dążyć do uzyskania międzynarodowej konwencji równych praw. Narazie postulat ten spotkał się z ostrym sprzeciwem wielu polityków, którzy uważali tę dziedzinę za podlegającą wyłącznie decyzjom ustawodawców narodowych. Z czasem feministkom przyszły z pomocą — ewolucja prawa międzynarodowego i stały wzrost liczby spraw umiędzynarodowionych, zawarcie traktatu równych praw w r. 1933 w Montevideo przez państwa: Kubę, Ekwador, Urugwaj i Paragwaj i wreszcie nacisk stosunków gospodarczych. Okazało się bowiem, że nierówne w różnych krajach traktowanie kobiet pracujących zawodowo stwarza tarcia i utrudnia przyjazny układ wzajemnych stosunków pomiędzy tymi państwami.

Przez 2 lata — Sekretariat Ligi Narodów, Międzyn. Biuro Pracy oraz Międzyn. Organizacje Kobiece zbierały materiały w celu jak najlepszego przygotowania się do wspomnianej dyskusji. W związku z nią tegoroczny sezon feministyczny w Genewie zapowiada się szczególnie interesująco.

Ze względu na wagę samej sprawy nie omieszkamy poinformować naszych czytelniczek o wynikach całej tej akcji.

Protest przeciwko wyzyskowi pracy kobiet.

W dniach od 3 do 23 czerwca r. b. obradowała w Genewie 23 M. Konferencja Pracy. Ze spraw ważnych dla kobiecego świata pracy sygnalizujemy — uchwałę projektu konwencji ograniczającej czas pracy w przemyśle włókienniczym do 40 godzin tygodniowo (kobiety w Polsce stanowią 53,6% ogółu robotników w tym przemyśle) oraz wniosek delegacji rządowej amerykańskiej, domagający się jednakowego traktowania pracy kobiet i mężczyzn.

Uzasadnienie tego wniosku delegacja powierzyła p. Grace Abbot, prof. uniwersytetu w Chicago. P. Abbot przypomniała zebranym, że Międzyn. Organizacja Pracy jest obowiązana do obrony położenia wszystkich pracowników bez różnicy ich płci. Współczesny zaś wyzysk pracy kobiecej jest niczym nieusprawiedliwiony, a w rezultacie przynosi dotkliwą szkodę dla stron obu. Bowiem ogół klasy pracującej zdaje już sobie doskonale sprawę, że niższa skala płac kobiecych obniża ogólny poziom płac i stopę życiową pracowników. Zasada równej płacy za równą pracę broni więc interesów całego świata pracowniczego. Ponieważ jednak równość ekonomiczna kobiet jest uzależniona od uzyskania równych praw społecznych i politycznych, przeto M. Konferencja Pracy musi w tej sprawie zająć stanowisko zdecydowane i jasne, wypowiadając się za pełnym równouprawnieniem kobiet.

Wniosek delegacji amerykańskiej został jednogłośnie przyjęty.

W walce o zdrowie moralne ludzkości.

W drugiej połowie maja b. r. obradował w Paryżu 47 Kongres M. Federacji Abolicjonistycznej. Organizacja ta powstała w r. 1875 z inicjatywy Józefiny Butler. Hasłem jej naczelnym była walka z reglamentacją prostytucji prowadzona w imię poszanowania praw i swobody każdego bez różnicy płci oraz przyznania mężczyznom i kobietom w zakresie ich życia seksualnego jednakowej odpowiedzialności moralnej.



Metro-Goldwyn-Mayer.

Ten zdumiewająco na owe czasy odważny program zwyciężył w całej pełni. W chwili obecnej — 43 państwa stosują już zasady abolicjonistyczne, a Liga Narodów wcieliła je do programu swej działalności. Wreszcie Francja — ostoja reglamentaryzmu — w roku ubiegłym przyznała się publicznie do całkowitego bankructwa tego systemu, zapowiadając przejście na abolicjonizm. W historii rozwoju ruchu abolicjonistycznego uderza jeszcze jedno niezwykłe zjawisko — oto wszystkie założenia teoretyczne zostały potwierdzone przez życie i po tylu latach każde słowo z pierwotnego programu posiada do dzisiaj tęż samą wartość i znaczenie.

Tegoroczne obrady Międz. Federacji Abolicjonistycznej miały na celu podsumowanie dokonanych prac, analizę podstawowych tez programu abolicjonistycznego — dla okazania pomocy francuskim abolicjonistom w związku z ich akcją na rzecz zniesienia reglamentacji w ich kraju.

Kilkakrotnie zostało stwierdzone, że abolicjonizm zmienił poglądy znacznej części świata na problem prostytucji. Poddając go analizie — społecznej, medycznej, moralnej i gospodarczej — abolicjonizm ujawnił światu znaczenie społeczne tego problemu, wywołał zainteresowanie opinii publicznej i rozwinął poczucie odpowiedzialności ludzkiej i osobistej u mężczyzn.

Kierunek ideowy, reprezentowany przez abolicjonistów, stanowi punkt zwrotny w dziejach ludzkości i jest jednym z ostatnich etapów walk o zniesienie niewolnictwa i polepszenia stanowiska społecznego kobiety.

W ramach Kongresu odbyło się wielkie propagandowe zebranie publiczne, zwołane pod hasłem — Sumienie świata cywilizowanego wobec problemu prostytucji.

Oddziały kolonialne kobiet włoskich.

Akcja kolonizacyjna Mussoliniego w Abisynii przewiduje propagandę emigracji kobiecej, a to w celu umożliwienia kolonistom zakładania rodzin i zapobiegania krzyżowaniu się ras. Dziennik rozporządzeń partii faszystowskiej ogłosił już nakaz organizacji przysposobienia kolonialnego kobiet faszystowskich. A więc przy sekcjach młodych faszystek będą tworzone specjalne oddziały kolonialne, w których przygotowywać się będą praktycznie i teoretycznie kobiety włoskie do życia i pracy w Afryce. Rzecz ciekawa — emigrantki, zarówno w swym życiu zawodowym jak i obywatelskim, będą korzystały z szerszego zakresu uprawnień, aniżeli Włoszki pozostające nadal w swej ojczyźnie..

Nasza klęska mieszkaniowa.

Główny Urząd Statystyczny ogłosił niedawno wyniki spisu ludności z r. 1931 w zakresie spraw mieszkaniowych Warszawy. Dane te ujawniają naszą straszliwą, niewiarygodną wprost klęskę mieszkaniową. A więc — „sublokatorowie" stanowią w Warszawie więcej niż 1/4 ogółu ludności. Zaledwie 21% robotników mieszka w warunkach znośnych. W okresie 10 lat wzrósł o 2% odsetek ludności miejskiej zamieszkałej w lokalach jednoizbowych. Procent zaś osób, mieszkających w jedno- i dwuizbowych lokalach. podniósł się w tym okresie czasu w całej Polsce do przerażającej cyfry — 64,7, w Warszawie do 62, w Łodzi do 79. Nie ma dzielnicy w Polsce, gdzieby sprawa mieszkaniowa nie uległa pogorszeniu. Nawet w Poznaniu — w omawianym czasokresie procent mieszkańców jednoizbowych podniósł się z 6,4 do 10,2. Przy tym gęstość zaludnienia na jedną izbę w Poznaniu również uległa pogorszeniu, podnosząc się z 2,71 osób do 3,34. Jak widzimy, sprawa mieszkaniowa wysuwa się w Polsce na jedno z naczelnych miejsc polityki miejskiej.

Dzielnie pracują — musimy im pomóc.

Tow. Popierania Budowy Publicznych Szkół Powszechnych powstało w roku 1933. W pierwszym 4-leciu swego istnienia kosztem 8,435 milionów złotych wykończyło 1062 budynki szkolne o ogólnej ilości 3994 izb lekcyjnych oraz wybudowało 598 mieszkań i 175 izb nauczycielskich. W r. b. Towarzystwo zamierza wykończyć 506 budynków szkolnych już rozpoczętych (1610 izb lekcyjnych) i 247 mieszkań nauczycielskich. Zamierza, ale za jakie pieniądze? Na subwencje rządowe Towarzystwo nie liczy. Zeszłego roku z tego źródła osiągnięto zaledwie 111,898 zł. A więc dadzą członkowie? Wprawdzie — prawie jedna piąta część młodzieży szkolnej jest wciągnięta w prace Towarzystwa. ale pomimo niskiej składki (2 zł. rocznie), liczba członków dożywotnich i zwyczajnych jest wciąż boleśnie mała. Przykry ten objaw bierności społeczeństwa wobec dotkliwej krzywdy dzieci, pozbawionych oświaty powinien ustać. Wszyscy, którzy mogli spokojnie uczęszczać do szkół, powinni dzisiaj spłacić swój dług, składając ofiarę na rzecz Tow. Popierania Budowy Publicznych Szkół Powszechnych w IV Tygodniu Szkoły Powszechnej od 2 do 10 października 1937 r.

H. S.

POGADANKI POLSKIEGO RADIA DLA KOBIET

Piątek 1 października godz. 15 (Warszawa II): pog. gospodarska „Kupujemy naczynia gospodarskie".

Niedziela 3 października godz. 16.45 (Warszawa I): powieść mówiona Heleny Boguszewskiej „Anielcia i życie".

Niedziela 3 października godz. 16 (Warszawa II): Garderoba przed zimą.

Środa 6 października godz. 15 (Warszawa II): Organizacja pracy dziecka w domu.

Czwartek 7 października godz. 22 (Warszawa II): Nela Samotyhowa — Gawęda o sztuce — linia.

Piątek 8 października godz. 17 (Warszawa I): Janina Miedzińska — Organizacja opieki nad młodzieżą pracującą w Austrii.

Niedziela 10 października godz. 16.45 (Warszawa I): powieść mówiona H. Boguszewskiej „Anielcia i życie".

Niedziela 10 października godz. 16 (Warszawa II): Eugenia Lublinerowa — Dziecko - włóczęga.

Poniedziałek 11 października godz. 19.30: (Warszawa I): dr. Róża Czaplińska - Muttermilchowa — Czy pod każdym względem należy dziecku ułatwiać życie?

Środa 13 października godz. 15 (Warszawa II): pog. gosp. „Zapasy na zimę".

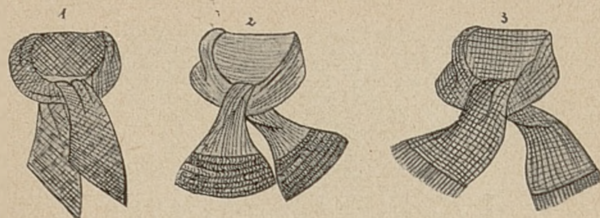
Czwartek 14 października godz. 22 (Warszawa II): Nela Samotyhowa — Gawęda o sztuce — barwa.

Piątek 15 października godz. 17 (Warszawa I): Janina Miedzińska — Obozy wypoczynkowe dla młodzieży pracującej w Austrii.

NOWE WYDAWNICTWO

Amatorki robót z wełny i włóczki zawiadamiamy, że S. A. Włóczki — Wełny „Trójkąt w Kole", Bielsko — rozpoczęła wydawać specjalny miesięcznik p. t. *„Najnowsze modele na drutach i szydełkiem"*. Pismo, wydane bardzo starannie, zawiera w każdym numerze wiele modeli dla pań, panów i dzieci, począwszy od kamizelek, poprzez suknie i bluzki damskie, sukienki i ubranka dziecięce, aż do modnych przybrań i drobiazgów do sukien. Poza tym pismo zawiera wzory ściegów i wykrojów oraz dokładne opisy wykonania. Dotąd wyszły dwa numery: za sierpień i wrzesień. Wydawnictwo to jest kopalnią pomysłów i projektów i zadowolni najwybredniejszą i najbardzej pomysłową amatorkę robót ręcznych na drutach i szydełkiem.

(Red.)



SZALIKI

wykonane ręcznie na drutach nr 3 z wełny „Genialnej" marki „Trójkąt w Kole".

1) Szalik skośny zrobiony jest w następujący sposób: nabieramy na drut 50 oczek, co stanowi szerokość szalika i przerabiamy ściegiem ryżowym:

I rząd: 1 oczko prawe, 1 oczko lewe, 1 prawe, 1 lewe itd. na zmianę.

II rząd: nad prawymi oczkami przerabiamy lewe oczka, nad lewymi prawe.

Kolejno wszystkie następne rzędy przerabiamy na zmianę. Ażeby otrzymać szalik skośny, trzeba z jednej strony szalika na samej krawędzi dodawać stale 1 oczko, z drugiej strony zamykać. Groszki haftujemy wełną w innym kolorze niż szalik lub tylko ciemniejszym.

Oto kilka przykładów:

szalik granatowy, groszki białe;
szalik żółtawy, groszki rdzawe;
szalik zielony, groszki brązowe.

2) Szalik z ozdobnymi zakończeniami. Nabieramy na drut potrzebną ilość oczek np. 50 i przerabiamy wzwyż ściegiem zwykłym w pasy poziome. Pasy uzyskujemy w ten sposób, że pierwsze sześć rzędów przerabiamy zwykłym gładkim ściegiem tak, żeby otrzymać tylko prawą stronę trykotu, następne sześć rzędów przerabiamy odwrotnie tak, żeby otrzymać lewą stronę trykotu. Ścieg gładki robimy w ten sposób:

I rząd: wszystkie oczka lewe; II rząd: wszystkie oczka prawe i na zmianę.

Z każdej strony szalika jest po osiem pasów poziomych. Cały szalik zrobiony jest ściegiem gładkim.

3) Szalik jest wykonany ściegiem sportowym w kratkę po 5 oczek.

I rząd: 5 oczek prawych, 5 lewych, 5 prawych itd.

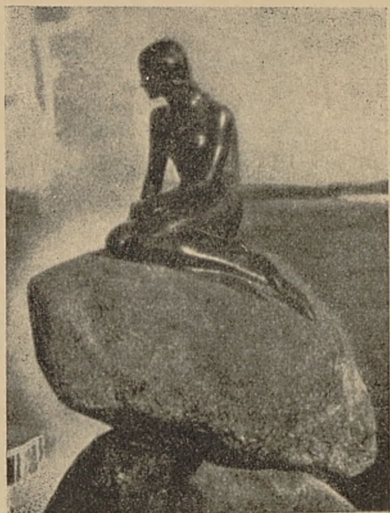
Następne 4 rzędy przerabiamy w ten sposób, że nad lewymi oczkami są lewe, nad prawymi prawe oczka.

W rzędzie szóstym zmieniamy: nad prawymi lewe oczka, nad lewymi prawe oczka. Zmieniając w ten sposób oczka co 5 rzędów, otrzymamy ścieg w kratę.

Szalik ten zakończony jest frędzlą długą na 5 cm.

Szaliki stanowią miłą i pożyteczną ozdobę, używane są do kostiumów i płaszczy. Ważną rzeczą jest odpowiednie dobranie kolorów wełny oraz dobry wymiar np. długość szalika 90 cm, szerokość 22 cm.

„Inicjatywa".



W porcie Kopenhagi wita przybywających popularna postać syrenki z bajki Andersena.

Na M/S „Batory"

— Jakże się cieszę, że panią spotykam, nie widziałyśmy się przecież od ostatniego zjazdu Związku Pań Domu we Lwowie.

— I ja jestem bardzo rada, że jedziemy razem na fiordy Norwegii, i że razem przeżyjemy tyle pięknych wrażeń. Takie serdeczne nici zadzierzgnęły się między Wilnem a Lwowem podczas ostatniego, tak świetnie przez panią zorganizowanego zjazdu!

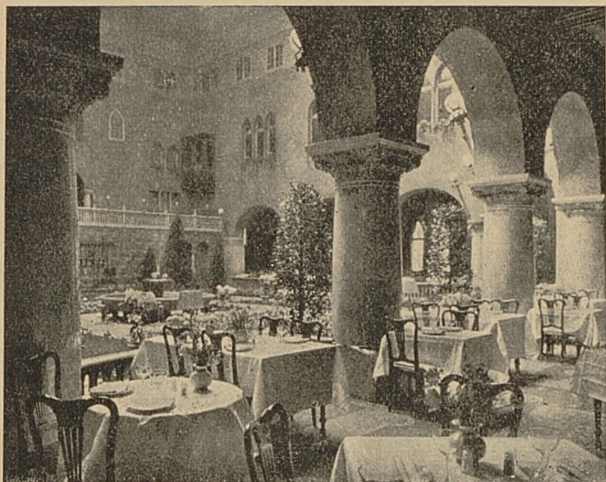
Uścisnęłyśmy się serdecznie i udałyśmy się do naszych kabin, by rozpakować kuferki, wyznaczając sobie następne spotkanie na pokładzie spacerowym.

Wśród pasażerów panuje swobodny, beztroski nastrój. Na lądzie zostały kłopoty i zmartwienia, od których oddalamy się coraz bardziej w słońcu po szafirowej toni morza, wyczarowawszy przedtem w marzeniach piękny krajobraz norweski taki, jaki stawał przed nami, gdyśmy czytali pociągające swą ponurością powieści skandynawskie lub słuchali skandynawskiej muzyki. Rzeczywistość jednak przeszła wszelkie oczekiwanie. Sprawiło to może słońce, które nam towarzyszyło prawie bez przerwy przez całą podróż, które nam świeciło nawet w Bergen, gdzie podobno padają deszcze przynajmniej przez 360 dni w roku, sprawił to nieporównany czar białych nocy, a może miły nastrój, jaki podobno zawsze panuje na wycieczkach naszymi statkami, dość, że żyliśmy przez szereg dni w zachwycie. Martwiliśmy się tylko tym, że minęliśmy ten fiord, że już nie zobaczymy tamtego lodowca, a pocieszali się nadzieją, że mamy jeszcze przed sobą zwiedzanie słynnej katedry w Trondhiemie, do której pielgrzymowała w średniowieczu Krystyna córka Lawransa, że przed nami Merok, położony w najbardziej romantycznym fiordzie Geiranger, że zobaczymy największy lodowiec i najgłębsze jezioro w Europie. I że będzie jeszcze jedna, już prawie ostatnia w tym roku biała noc, gdy słońce zaledwie po to zsunie się złotą kulą o północy ku morzu, aby zaraz potem podnosić się coraz wyżej i wyżej, opromieniając najcudniejszymi barwami mijane skały, wysepki, śniegi na górach, łąki na halach, kolorowe domki Norwegów, białe skrzydła mew.

W taką noc nikt nie spał na statku. A że obserwowaliśmy to niezwykłe zjawisko z różnych pokładów: łodziowego, spacerowego, słonecznego, więc widziało się niemal wszystkich prawie 600 uczestników wycieczki. Przeważali i to w dużym stopniu mężczyźni. Dlaczego? zadawałyśmy sobie pytanie. Naturalnie dlatego, że kobiety nie uznają jeszcze swoich praw do odpoczynku. Przeważnie myślą tylko o tym, żeby zapewnić odpoczynek mężowi i dzieciom, bo „mąż pracuje na chleb, a dzieci się uczą, zajęcia zaś pani domu nie wchodzą w grę, one się nie liczą", nie wymagają przerwy i wypoczynku. Jedzie więc najczęściej całą rodziną na t. zw. letnisko, gdzie brak wygód, pomieszczeń, trudność zakupów, często brak wykwalifikowanej pomocnicy zmuszają matkę do wzmożonych wysiłków, do cięższej niż w mieście pracy, nie dzielonej przez innych domowników, którym ona w czasie lata chce zapewnić zupełny odpoczynek.

Niejednokrotnie była w „Pani Domu" poruszana sprawa koniecznego urlopu dla żony i matki, odpoczynek od nużących i denerwujących zajęć domowych.

Po mojej tegorocznej wycieczce „Batorym" do Norwegii, chciałabym zachęcić wszystkie panie domu, którym środki na to pozwolą, by wybrały choć raz na kilka lat tę formę odpoczynku. Bo na morzu cudownie się odpoczywa; tylko na statku można oderwać się zupełnie od trosk codziennego życia, zapomnieć o nich. Tu ma się przeświadczenie, że raz przecież nie my potrzebujemy myśleć i troszczyć się o wszystkich, a przeciwnie o nas dbają, nam dogadzają, o nas się troszczą.



Zimowa kilkupiętrowa sala restauracyjna Grand Hotel Royal w Sztokholmie uchodzi słusznie za jedną z piękniejszych na świecie. Jest to właściwie oszklony podwórzec palacowy z efektownymi krużgankami, schodami, kolumnami. Przez całą zimę środek sali jest pokryty trawnikami i rabatami kwitnących kwiatów, co w mieście o dlugiej zimie jest szczególnie przyjemne.

.. „słynna katedra w Trondhiemie, do której pielgrzymowała w średniowieczu Krystyna córka Lawransa".



Na polskich statkach wycieczkowych panuje naprawdę komfort. Na „Piłsudskim" i „Batorym" można jechać w najtańszej kabinie i mieć możność korzystania ze wszystkich wygód i przyjemności. Ma się do rozporządzenia wanny z ciepłą morską kąpielą, basen do pływania, przyrządy do gimnastyki, czytelnię i bibliotekę, wszystkie sale i werandy, doskonałe — może nawet zbyt wykwintne jak dla naszych przyzwyczajeń — jedzenie, jest się doskonale obsłużonym, wszyscy od stewarda do kapitana zdają się myśleć tylko o tym, aby nam było dobrze i wygodnie, aby wycieczka dostarczyła jak najwięcej miłych wrażeń. Szczególnie podróże o charakterze wypoczynkowym, kiedy to bardzo mało czasu poświęca się zwiedzaniu miast, a za to bardzo wiele obcuje z przyrodą, najbardziej nadają się na wypoczynek dla pani domu.

Nie myślcie jednak, drogie czytelniczki, że znalazłszy się na „Batorym", my, związkowe panie domu, tak zapatrzyłyśmy się w piękno norweskiego krajobrazu, że zapomniałyśmy zupełnie o naszych gospodarczych zainteresowaniach.

Już w pierwszym porcie, gdzie zatrzymał się „Batory", spostrzegłyśmy, jak wyrzucano za burtę wielkie ilości skórek pomarańczowych, skrzyń, butelek, pudełek od konserw, słoików itp. Przypomniałyśmy sobie kampanię zużytkowania w Niemczech wszystkich odpadków, ową dziś już tak skuteczną w jej rezultatach Kampf mit Verderb i postanowiłyśmy bliżej zbadać gospodarkę na „Batorym" w tym zakresie. Dowiedziałyśmy się, że tylko butelki od piwa krajowego są przechowywane, natomiast wszystkie skrzynie, puszki i tak cenne słoje od kompotów, wreszcie ogromne ilości różnych butelek rzuca się w morze. Z wyjaśnień pana kapitana, do którego zwróciłam się w tej sprawie, wynika, że dwie się na to składają przyczyny: pierwsza, to zakaz wynoszenia w Gdyni czegokolwiek ze statku ze względów celnych, druga to brak czasu na segregowanie tego, co nadaje się do użytku, a co powinno być rzucone w morze jako bezwartościowe. Nie wiem, jak sprawa ta jest rozwiązywana obecnie na statkach niemieckich, wydaje mi się jednak, że wartość tego, co się wrzuca do morza, biorąc pod uwagę 600 i więcej podróżnych oraz 200 osób załogi, żywionych na statku przez długi szereg dni, jest tak duża, że należy pomyśleć o tym, by się nie marnowała, należy usunąć przeszkody przy wyładowywaniu tych przedmiotów w Gdyni, a także obliczyć, czy nie opłaciłoby się zatrudnić jeszcze jednej kobiety do ich segregowania, jeżeliby zaszła tego potrzeba. A już w Gdyni jakaś instytucja, mógłby to być Oddział Z. P. D., zajęłaby się spieniężaniem tych rzeczy, przeznaczając dochód na jakiś cel np. na opiekę nad emigrantami. Możeby która z pań czytelniczek podała w tej sprawie jakiś konkretny projekt, skierowując go do Zarządu Głównego Związku Pań Domu.

Musimy się jeszcze podzielić z czytelniczkami innymi spostrzeżeniami, które nas uderzyły na „Batorym" przy zwiedzaniu kuchni, piekarni, chłodni i składów: wszystko jest urządzone wzorowo, a co najważniejsze wszystkie konserwy z jarzyn i owoców są pochodzenia polskiego, przeważnie „Pudliszki", większość przekąsek również jest krajowego pochodzenia.

Zofia Iwaszkiewiczowa — Wilno.



Fiord Geiranger, jeden z najpiękniejszych fiordów Norwegii.

Wodospad Siedmiu Sióstr — siedmiu strumieni sączących się z olbrzymiej wysokości.



Skromna wełniana suknia ożywiona kolorowym lub białym szalikiem i wypustkami przy rękawach. Ramiona poszerzone zakładami łączącymi karczek z rękawami. Fot. Paramount Pictures.

Plotki... niestety prawdziwe

Kiedy czytam felietony, gdzie autor przytacza usłyszane urywki rozmów, które jakoby nasunęły mu temat felietonu, to uśmiecham się mówiąc sobie w duszy, że to tylko takie literackie „bujanie". A teraz może czytelniczki to samo pomyślą o moich zwierzeniach i albo nazwą je „bujaniem" albo, co gorzej, „sztucznie naciąganym moralizowaniem". Szkoda, że nie mam sposobów na przekonanie, iż to wszystko, o czym piszę dalej zdarzyło się naprawdę.

Przed paru dniami przypomniała mi nasza redaktorka o obietnicy napisania letnich „plotek" zagranicznych i że termin artykułu już bliski. Kiedy tak w nawale zajęć codziennych zaczęłam rozmyślać o wyborze tematu — drażliwa to rzecz plotkowanie o sprzymierzeńcach — nie wiedziałam, że temat sam się znajdzie. Temat do plotek — niestety, nie zagraniczny, lecz krajowy.

Oto przed paru dniami spędzałam wieczór w klubie kobiet pracujących zawodowo, gdzie spotykają się kobiety z różnych środowisk pracy.

Jak to zwykle przed zebraniem, w oczekiwaniu spóźniających się, toczyła się rozmowa o tym i owym. Przerwała tę rozmowę właścicielka magazynu krawieckiego, zwracając się do adwokatki:

— Może pani mi powie czy jest sposób na to, żeby wydobyć pieniądze od klientki? Bardzo zamożna klientka, robiłam jej parę toalet, ale już od szeregu miesięcy nie mogę wydostać należności.

— Trzeba oddać sprawę adwokatowi. Czy to duża suma?

— Blisko trzysta złotych. Najgorsze, że to klientka przyjezdna, mieszka w Iksinowie. Na listy mi nie odpowiada, a gdy ją zobaczyłam raz w restauracji, czym prędzej wyszła tak, że nie zdążyłam rozmówić się z nią. Boję się ostrzej wystąpić, bo jej mąż to, zdaje się, adwokat czy urzędnik, mogę mieć nieprzyjemności. Czy pani, jako adwokatka, chciałaby poprowadzić tę sprawę?

— W Warszawie mogę, ale prowadzenie sprawy w Iksinowie jest za kłopotliwe. Niech pani ją odda miejscowemu mecenasowi — jest tam doskonały adwokat, pan Igrekowicz.

— Dziękuję pani uprzejmie — to będzie trudno, bo moją niepłacącą klientką jest właśnie pani Igrekowicz.

To niespodziewane zakończenie rozmowy krawcowej z adwokatką zainteresowało inne osoby, które dotąd jednym uchem łowiły jej przebieg.

— Dlaczego pani nie bierze weksli gwarancyjnych? — wtrąciła się ekonomistka.

— Połowa klientek wyszłaby obrażona, że ośmielam się żądać weksli. Zresztą raz jedna klientka zapłaciła mi wekslami, a kiedy weksle potem poszły do protestu, ja sama, jako żyrantka, musiałam je wykupić, a klientka obraziła się, że w ogóle puściłam jej weksle w obieg, zamiast czekać cierpliwie na jej pieniądze. Przecież klientki obrażają się nawet wtedy, gdy telefonuję z przypomnieniem o należności.

W tym roku chciałam jechać do Paryża; wpłaciłam w biurze wycieczkowym 100 zł, a 200 zł miałam dopłacić w sierpniu, gdyż szereg klientek zobowiązał się w pierwszych dniach sierpnia uregulować choćby częściowo swe należności. Ani jedna nie wypełniła zobowiązania. Do Paryża nie mogłam jechać i tylko straciłam zadatek. Teraz, we wrześniu, jestem bez grosza, więc telefonuję do klientek — znowu bezskutecznie. Jedna, która jest mi winna dwieście złotych, odpowiedziała mi, że jedzie teraz do Italii, więc przed wyjazdem nie może takiej dużej sumy zapłacić. Czy nie mogła się więc obyć w lecie bez jedwabnego kostiumu?

— Nie pojmuję tego — odezwała się jedna z pań — przecież z tego, co pani mówi, widać, że to są wszystko zamożne klientki.

— A tak, proszę pani, są to bądź urzędniczki, bądź żony lekarzy, adwokatów, inżynierów.

— Jeżeli specjalnie mówi pani o żonach ludzi, którzy nie mają stałej miesięcznej pensji — wtrącam się do rozmowy — to może ten moment jest tu decydujący, gdyż trudno jest pewnie wtedy ułożyć budżet.

— O nie, proszę pani! Trzeba wiedzieć, co te panie u mnie szyją: one wszystkie żyją nad stan. Mam wiele klientek spośród cudzoziemek mieszkających w Warszawie. Są to też osoby bardzo zamożne, a jednak pytają się najpierw dokładnie, co ile będzie kosztowało, liczą, kalkulują, zmieniają to i owo, żeby było taniej, czasem nawet rezygnują — widać, że żyją w ramach jakiegoś budżetu. A dla naszych pań nic nie jest za drogie, nawet nie pytają o cenę, nie obliczają kosztu dodatków, uważają, że muszą posiadać to, co widziały na rewii mody lub to, co nosi ich przyjaciółka.

Rozmowa ciągnęła się dalej, a ja z coraz większym zdumieniem dowiadywałam się, że modniarka i kosmetyczka też nie mogą żadnym sposobem wydostać od wielu klientek należności za swą pracę, że właśnie zamożne pacjentki nieraz latami nie regulują swych zobowiązań lekarzom i dentystom i tak dalej i dalej.

Przyznaję, że nieraz o tym słyszałam, czytałam — już w „Lalce” Prusa — rzecz jest więc aktualna od dawna, a jednak ciągle nie bardzo w to wierzyłam. Nie mieściło mi się w głowie, że osoby „kulturalne” mogą robić długi na rzeczy luksusu i że w tak brzydki sposób mogą wyzyskiwać ciężko pracujące kobiety.

I dlatego zaniechałam tematu plotek zagranicznych, a powtórzyłam wiernie zasłyszaną rozmowę, bo może wartoby podjąć wspólną akcję zawstydzania pań, które tak postępują.

W. Ivánkowa.

Szczury i myszy i walka z nimi

Walka człowieka ze szczurami i myszami trwa już od wieków. Niejednokrotnie, jak nam podają kroniki, losy świata zależały od tych małych ssaków. I tak, poza dobrze nam znaną legendą o królu Popielu, znajdziemy w historii notatkę o udaremnieniu wojny między Asyrią a Egiptem w VII w. przed nar. Chr., gdyż myszy zjadły wszystkie części skórzane w zbrojach wojowników asyryjskiego króla Sanheribu. Te i tym podobne wiadomości, jak np. zjedzenie przez szczury arcybiskupa mogunckiego Hatto (970 r.), oraz różne nazwy związane z tymi zwierzętami, np. „Mysia Wieża”, świadczą o tym, że myszy i szczury od wieków są groźnym przeciwnikiem ludzi. Nie trzeba zresztą sięgać pamięcią do tak odległych czasów, wystarczy przeczytać notatki dziennikarskie z r. 1936. Ile to znajdziemy wypadków, gdy matka — po krótkiej nieobecności — znajduje dziecko śmiertelnie pokąsane przez szczury; w innym wypadku gospodyni zastaje w chlewie tłustego wieprzka „podziurawionego” przez szczury. Ale nie tylko takie sporadyczne wypadki, które możnaby uważać za wynik niedbalstwa, mają miejsce. Oto: mieszkańcy samotnej wyspy na południowym oceanie Atlantyckim Tristan da Cuntha w najbliższym czasie zamierzają przenieść się na sąsiednią wyspę z powodu szczurów, które niszczą zbiory, rzucają się na drobne zwierzęta domowe, a nawet na niemowlęta. We wsi Jabłonów powiatu Kopyczynieckiego szczury i myszy polne zniszczyły 75% plonów.

Szkody wyrządzane rok rocznie przez szczury znalazły odzwierciedlenie w statystykach różnych państw. I tak Anglia oblicza roczne straty na 15 milionów funtów szterlingów, U. S. A. — powyżej 200 milionów dol., a mała Dania — na 10 milionów koron. Niemcy obliczyli, że „utrzymanie dzienne” jednego szczura wynosi 1,3 marki, a Państwowy Urząd Zdrowia w Berlinie obliczył, że na terenie Rzeszy musi pracować 100,000 ludzi, by wyżywić myszy i szczury, mieszkające na terenie państwa.

Dla ułatwienia sobie walki człowiek musi poznać dobrze wroga i jego obyczaje, więc i nam wypadnie zaznajomić się z tymi gryzoniami. Opiszę tylko niektóre ich gatunki.

Każda szczęka gryzonia uzbrojona jest w dwa olbrzymie siekacze, głęboko w szczęce osadzone, wygięte na zewnątrz i zakończone wyostrzoną koroną. Siekacze te rosną przez całe życie zwierzęcia, wobec tego zwierzę przez nieustanne tarcie musi je zużywać, w przeciwnym razie korony oddaliłyby się od siebie, uniemożliwiając gryzoniowi gryzienie pokarmów i powodując w następstwie śmierć. Wobec tego zwierzęta te jedzą nie tylko wtedy, gdy są głodne, ale i wtedy, gdy głodu nie odczuwają, a jedynie w celu wyostrzenia i utrzymania w należytej długości swych siekaczy. To też szkody, jakie wyrządzają nam gryzonie, wielokrotnie przewyższają to, czego moglibyśmy się po ich wymiarach spodziewać.

W Europie występuje szczur śniady czyli domowy lub pospolity *(Mus rattus L.)*, o sierści na grzbiecie brunatnoczarnej, spodzie jaśniejszym. Długość ciała około 20 cm, a ogona 16 cm. Około XVII w. szczur domowy został wyparty przez szczura wędrownego czyli rudego *(Mus decumanus L.)*, którego ojczyzną są prawdopodobnie płn. Chiny. Pierwsze notatki o wtargnięciu szczura wędrownego na ląd europejski pochodzą z r. 1550. Szczur ten, barwy brunatno-szarej, dochodzi do 24 cm długości, ogon jego do 18 cm.

Szczur wędrowny, silniejszy od domowego, wytępił ten gatunek prawie zupełnie. Szczur poprostu okupuje osiedla ludzkie i nie przesadzimy mówiąc, że mieszka wśród ludzi „od piwnicy aż do dachu, od pałacu aż do chaty”, przy czym szczur domowy chętniej zamieszkuje górne piętra zabudowań, szczur wędrowny zaś lokuje się w piwnicach, sklepieniach, dołach odpadkowych, śluzach, przejściach podziemnych, młynach, stajniach, rzeźniach, śpichrzach, okopach itd. Szczury wędrowne, jak wskazuje na-

Suknia z jasnej wełny. Modne przybranie stanowią stebnowania na kołnierzu i pasku oraz chusteczka z chiffon'u w harmonizującej barwie. Suknia zapina się na szereg drobnych guzików z materiału.

Fot. Warner Bros.



zwa, ciągną nieraz tysiącami z jednego miejsca na drugie. Widownią takiej wędrówki szczurów była w grudniu 1884 r. Westfalia. Badania dróg szczurów wykazały, że gryzonie te w ciągu tygodnia przebywały przestrzeń, wynoszącą od 35 do 140 km. Obecnie szczury są zwierzętami kosmopolitycznymi, gdyż człowiek przeniósł je na okrętach nawet przez oceany.

Szczury, tak jak i inne gryzonie, odznaczają się nadzwyczajną rozrodczością: w ciągu roku jedna para może wydać 862 sztuki, gdyż samica dwumiesięczna jest już dojrzała, a w ciągu roku ma 6 lub 7 razy młode. Dzięki swej nadzwyczajnej zręczności w bieganiu, skakaniu i pływaniu, przy doskonałym węchu i słuchu oraz ostrym wzroku, szczur pokonuje różne trudności terenowe.

Walka z myszami, a zwłaszcza ze szczurami, należy do najtrudniejszych. Dopiero dokładne poznanie zwyczajów i wymagań tych zwierząt dało nam jaką taką broń do ręki. W walce tej musimy przede wszystkim uzbroić się w cierpliwość i systematyczność, przy czym — zwłaszcza w ośrodkach miejskich — wskazane jest wspólne działanie. Niemcy pierwsi zrozumieli doniosłość tego i wprowadzili na swym terenie t. zw. „dnie przeciwszczurowe", w czasie których całe społeczeństwo bierze udział w tej walce. Sposoby walki dzielimy na kilka grup:

1) usuwanie środków żywności;
2) niszczenie kryjówek;
3) stosowanie środków niszczących w postaci:
a) zatrutej przynęty, b) pułapek, c) preparatów, d) gazów trujących, e) bakterii;



4) odstraszanie;
5) hodowla i ochrona zwierząt łownych.

Jednym z najważniejszych środków walki, a równocześnie najtańszym, jest *czystość:* usuwanie resztek żywności, częste oczyszczanie śmietników i dołów, oraz zwrócenie uwagi na stajnie, obory i chlewy, w których zwierzęta te znajdują dostateczną ilość pożywienia. Prócz tego należy zwrócić uwagę na stan domów, magazynów, śpichlerzów i uniemożliwić szczurom wdzieranie się do wewnątrz. Zwłaszcza, że mogą one przekradać się nawet przez mury, bale dębowe i rury, wywołując tym szereg katastrof żywiołowych, jak powódź — na skutek przerwania tam, zalewy — na skutek uszkodzenia rurociągów, eksplozje i pożary na terenach przeznaczonych na schrony amunicji itp. W tym celu należy zabezpieczyć drogi wtargnięcia przez obijanie blachą, zakładanie gęstych siatek, zabezpieczanie fundamentów za pomocą głęboko umieszczonych warstw grubego szkła oraz unikać otwierania drzwi po zmierzchu.

Jedną z najczęściej używanych metod walki jest zakładanie *zatrutych przynęt.* Trzeba jednak pamiętać o tym, że zwłaszcza szczury są specjalnie podejrzliwe, ostrożne i trudno biorą się na przynętę. Dlatego najlepiej podawać ją po wygłodzeniu, gdyż zwierzę głodzone nie tylko chętniej bierze przynętę, ale i częściej pada na skutek zmniejszonej odporności. Przynęta musi być urozmaicona i często zmieniana, przy czym należy zwrócić uwagę na miejsce stałego przebywania tych gryzoni; te np., które żerują w śpichlerzach nie mogą dostawać na przynętę zboża, tylko jakiś bardziej atrakcyjny pokarm, a więc słoninę, łój, ser itp. Jako przynęty należy używać towarów w najlepszym gatunku i świeżości. Do najczęściej stosowanych zaliczamy: mięso, szynkę, słoninę, łój, kiełbasę, ser, jabłka w plasterkach, pomidory, melony, gotowane buraki i ziemniaki, pszenicę, owies, chleb, ciasto, płatki owsiane, kukurydzę itp. Do wybranej przynęty dodaje się substancji trującej jak fosfor, węglan baru, cebula morska itd. (Cebula morska: *Urginea maritima* lub *Scilla maritima* jest silnie trująca, to też przy przygotowywaniu przynęty należy pracować w rękawiczkach, a następnie ręce dokładnie umyć).

Dla przykładu podaję kilka recept: 500 g przepuszczonej przez maszynkę *świeżej* morskiej cebuli, 450 g łoju, 25 g dobrze przetartych gorzkich migdałów, 25 g mleka. Po dokładnym zmieszaniu, otrzymaną pastą smaruje się cienkie kawałki chleba.

500 g morskiej cebuli, 500 g gotowanej ryby (bez ości), 500 g mąki żytniej. Po dokładnym przemieszaniu, otrzymaną pastę rozkłada się jako przynętę w pobliżu nor.

Do 400 g obranej przynęty dodaje się 100 g węglanu baru i po dokładnym wymieszaniu dzieli się na porcje i rozkłada nie jak poprzednio w pobliżu nor, lecz na całej przestrzeni, podlegającej odszczurzaniu. Należy pamiętać o tym, by przynętę często odnawiać, gdyż popsutej szczury nie biorą.

W handlu znajduje się szereg gotowych preparatów. Przy kupnie trutek trzeba pamiętać o tym, że preparaty zawierające arsen lub strychninę działają niepewnie, przy czym są niebezpieczne dla człowieka, a szczury łatwo je

Wysokie i szczupłe panie mogą nosić na wełnianą suknię czy kostium peleryny chroniące je od deszczu.

spostrzegają. Skuteczne są preparaty w postaci past lub ziaren, zawierające t a l, szczury dobrze biorą tę przynętę. Do najbardziej znanych należy pasta bez woni i smaku — Zelio. Jednak preparaty talowe, na skutek własności s i l n i e t r u j ą c y c h przy niedostatecznej ostrożności, są bardzo niebezpieczne. Zwłaszcza, że podejrzewa się możność zatrucia ludzi talem przez spożycie roślin, które wchłonęły tal z ziemi.

Do trucizn najczęściej stosowanych należy fosfor, dodawany do preparatów sprzedawanych w postaci past, syropów, pigułek lub powidełek. Trzeba jednak pamiętać, że dodanie fosforu w ilości większej niż 3% grozi wskutek zapalania się — pożarem.

Obecnie często posługują się w walce z gryzoniami *gazami trującymi*, a więc cjanowodorem (HCN), tlenkiem węgla (CO) i bezwodnikiem kwasu siarkawego (SO_2). Nie wszystkie tereny jednak nadają się do ich stosowania, a jedynie te, które w czasie gazowania mogą być wolne od ludzi i zwierząt, a więc okręty, puste mury, zarośla i miejsca wyładunkowe. Gazy łatwo przenikają do nor i kryjówek, lecz stosowanie ich wymaga f a c h o w e j obsługi.

W ostatnich latach coraz częściej mówi się o broni żywej — o *bakteriach*. Przy tępieniu gryzoniów używa się bakterii z grupy para-tyfusu, t. zw. tyfusu mysiego, odkrytego w 1892 r. przez Loefflera. Przy pomocy tych bakterii chodzi o wywołanie epidemii, a co za tym idzie — pomoru. Jednak nie łudźmy się: w walce tej ginie tylko około 20%, gdyż preparaty, znajdujące się w tej chwili w handlu, są jeszcze mało skuteczne. To też przy posiłkowaniu się nimi należy zwrócić baczną uwagę na to, by brać je z laboratoriów dostatecznie znanych, a stosować ś c i ś l e według załączonego sposobu użycia. A teraz kilka uwag przy stosowaniu bakterii:

1) Bakterie są niebezpieczne dla człowieka, większa ilość może wywołać u niego schorzenie, zwłaszcza u dzieci i osób z chorymi drogami trawiennymi.

2) Osoby przygotowujące przynętę nie mogą w tym czasie jeść, palić, ani dotykać ust.

3) Po skończonych przygotowaniach, dobrze się umyć i wydezynfekować.

4) Naczynia wygotować lub wydezynfekować.

5) Nie rozkładać trucizn wtedy, gdy są muchy, gdyż mogą one przenieść zarazek.

6) Nie stosować bakterii w spiżarniach, śpichlerzach i innych pomieszczeniach z żywnością.

Przy tępieniu szczurów i myszy musimy stale zmieniać środki, gdyż zwierzęta te są nadzwyczajnie ostrożne. To też gdy nie pomagają trutki, bakterie czy gazy, możemy zastosować *pułapki*, które budują w kształcie skrzynek, klatek drucianych lub pułapki z mechanizmem uderzającym, w których przynęta zakładana jest w ten sposób, by w czasie jej brania zwierzę zostało uderzone w głowę. Ponieważ sprężyna odciągająca jest bardzo silna, uderzenie jest śmiertelne.

Pułapki możemy stosować tylko wtedy, gdy w około jest mało pożywienia i wobec tego przynęta będzie stanowiła atrakcję. Pułapki należy ustawiać w miejscach ciemnych (w kątach) tam, gdzie szczury zwykle się zatrzymują; wskazane jest maskowanie ich trocinami, owsem lub piaskiem, przy czym nie należy ustawiać mniej niż 12 pułapek. Po opróżnieniu, należy pułapki przedezynfekować, a dla ochrony przed rdzewieniem — zanurzyć w parafinie.

Dzielnych sprzymierzeńców znajduje człowiek w państwie zwierząt. Do najlepiej nam znanych należy *kot*, który może w ciągu roku upolować parę tysięcy myszy. Szczur, ze względu na swą siłę i ostrość zębów, jest niebezpieczny dla kota, mimo to kot potrafi szerzyć i wśród szczurów spustoszenie. Do walki ze szczurami specjalnie nadają się *psy:* buldogi, foxteriery i pińczery. Prócz tego kuny sieją zagładę wśród gryzoni, jak również *łasice* i *tchórze*. Najwięcej wrogów jednak znajdują gryzonie wśród *drapieżnych ptaków;* są to: myszołów, kania, pustułka, puszczyk, pódźka, puchacz, sowa: uszata, błotna, płomykówka i syczek leśniczek, najmniejszy z drapieżców, tej wielkości co kos. To też odpowiednia ochrona wyżej wymienionych zwierząt bardzo sprzyja tępieniu gryzoni.

Człowiek nie tylko walczy z gryzoniami, ale równocześnie stara się zapobiegać ich rozprzestrzenianiu się, stosując w tym celu *środki odstraszające*, do których należy naftalina, bowiem zapachu jej szczury nie znoszą. Ostatnio zastosowano, podobno z dobrym rezultatem, w spichrzach Amsterdamu płyty gramofonowe, na których nagrano miauczenie kotów; nie wiadomo tylko, jak długo ten sposób będzie skuteczny.

Ale nie tylko straty materialne ponosi człowiek wskutek rozprzestrzeniania się myszy i szczurów; wraz z wędrówkami tych gryzoniów szerzą się różne *zarazki chorobotwórcze*, które niejednokrotnie wywołują groźne epidemie. Szczury i myszy bowiem są rezerwuarem takich zarazków, jak dżuma, choroba Weila, paratyfusy, zaraza pyska i racic, tyfusu mysiego, parcha, trychiny i całego szeregu chorób poza-europejskich.

Zdając sobie sprawę ze szkód, wyrządzanych przez szczury, każda gospodyni winna w miarę możności stosować środki walki z nimi, a przede wszystkim brać udział w dniach przeciwszczurowych, jeśli takie będą u nas organizowane.

Dr. J. M. Gębarska.

Opis gatunków myszy i sposoby ich tępienia podamy w jednym z następnych numerów.

O pokarmach czerwonych, amarantowych i żółtych

Maria Strasburger

W poprzednim numerze „Pani Domu" mówiliśmy o tym, że zachowanie w pokarmach naturalnych barwników owoców i jarzyn jest ważne nie tylko ze względu na estetyczny wygląd tych pokarmów, lecz przede wszystkim ze względu na zachowanie ich wartości odżywczej. Rozpatrzone wówczas „pokarmy zielone i pomarańczowe" oraz właściwe sposoby ich przyrządzania nie wyczerpują tematu. Dzisiaj omówimy produkty roślinne zawierające barwniki czerwone, amarantowe i żółte.



W pokarmach roślinnych niezmiernie rozpowszechnione są związki zwane glukozydami. Są to związki cukrów z różnymi innymi ciałami, należącymi do bardzo różnorodnych związków chemicznych. Wśród tych glukozydów znajdujemy także i barwniki, a mianowicie dwie niezmiernie ważne ich grupy, *antocjany i flawony z flawonolami.*

Antocjany są to amarantowe barwniki rozpuszczone w soku komórkowym ogromnej ilości roślin. Barwa bławatków, pelargonii, róży, laku, ostróżki, bratków itp. zależy od antocjanów. Spośród naszych jarzyn duże ilości antocjanów zawiera burak i kapusta czerwona. Barwa większości kwiatów i owoców zależy z jednej strony od odczynu soku komórkowego, z drugiej zaś od kombinacji, powstających na skutek występowania obok siebie antocjanów i innych barwników należących do grupy karotynowej.

Odczyn soku komórkowego, w którym rozpuszczone są antocjany, wpływa w ten sposób, że w środowisku zasadowym antocjany nabierają zabarwienia niebieskiego, w kwaśnym zaś — czerwonego. Jako właściwą barwę antocjanów należy uważać czerwoną, niebieska barwa zaś jest już wynikiem pewnych przeobrażeń. Jeśli tylko podczas gotowania czerwonej kapusty kwasowość wywaru zmniejszy się odpowiednio, kapusta zaczyna sinieć, a gdy wywar, w którym ją gotujemy, stanie się zasadowy, kapusta nabiera odcienia zielonawego.

Jak to już wspomnieliśmy (w poprzednim zeszycie), woda wodociągowa posiada najczęściej odczyn lekko zasadowy, co sprawia, że kwasy zawarte w kapuście zostają częściowo zobojętnione i kapusta podczas gotowania staje się sina. Jeżeli dodaliśmy dużo wody do ugotowania kapusty, jej kwasy naturalne zostają jeszcze bardziej rozcieńczone i odczyn wywaru staje się zasadowym, tak, że w końcu możemy z czerwonej kapusty otrzymać jarzynę o odcieniu zielonawym. *Przed taką zmianą koloru zabezpiecza nas gotowanie kapusty z dodatkiem kwasu i wlewanie do niej tylko małej ilości wywaru tak, aby kwasów nie rozcieńczać i nie wprowadzać z wodą soli wapniowych i związków amonowych, stanowiących o jej odczynie zasadowym.* Przykrycie naczynia utrudnia kwasom ulotnienie się z parą wodną.

Trzeba jeszcze zauważyć, że kwas zawarty w kapuście tworzy drobne ilości soli z metalem naczynia, w którym gotujemy kapustę. Te sole w roztworze przeważnie mają odczyn zasadowy, ponieważ są solami słabych kwasów z silniejszymi zasadami. Wzmaga to zasadowy odczyn wywaru, co nie tylko fatalnie wpływa na barwę kapusty, ale i na wartość witaminową wszystkich jarzyn kwaśnych gotowanych w naczyniach aluminiowych lub przetwarzanych w puszkach cynowych. Do gotowania więc jarzyn i owoców najlepiej nadają się naczynia emaliowane.

Antocjan zawarty w burakach zachowuje się nieco inaczej niż antocjan zawarty w czerwonej kapuście. Podczas gdy wywar z czerwonej kapusty jest lekko zasadowy, wywar, w którym normalnie gotują się buraki jest lekko kwaśny i dlatego zostają one czerwone póty, póki kwas całkowicie nie zostanie zobojętniony. Jeżeli jednak roztwór stanie się zasadowy, buraki są coraz mniej czerwone, coraz bardziej amarantowe, po tym na-



Sitka do różnych celów. Od lewej strony: sitko z korbą do przecierania warzyw, marmolad i tp.; sito do płukania warzyw liściastych jak sałata, szpinak i td.; sito z muślinem do cedzenia potraw dla dzieci, muślin można zmieniać lub zdejmować do prania; sitko do zlewu, zakładane w tym celu, aby odpadki nie zatykały spustu; sitko z trzema dnami o różnej wielkości oczek, zmienianymi zależnie od tego, co siejemy lub przecieramy. Fotografia z Wzorowni Związku Pań Domu w Warszawie.



Targ warzywny we Lwowie. W podobnie niehigieniczny sposób odbywają się targi i w innych naszych miastach i miasteczkach.

bierają brunatnego koloru zwiędłego. Zatem burak należy gotować w zakrytym naczyniu emaliowanym, w małej ilości wody, którą potem zużywamy do potraw.

Porównywując ze sobą gotowanie czerwonej kapusty i buraków, stwierdzamy, że *kapustę należy gotować w małej ilości wody z dodatkiem kwasu w naczyniu przykrytym, burak zaś w takim samym naczyniu i w takiej samej ilości wody, lecz dodatek kwasu można uważać za zbędny.*

Podobne zjawiska zachodzą także przy gotowaniu wielu owoców zabarwionych antocjanami. Do takich owoców należą np. śliwki. Śliwki są tak kwaśne, że jeśli gotujemy je w skórkach, niebieska ich barwa przechodzi w czerwoną i kompot ze śliwek jest zawsze bardziej czerwony niż skórki śliwek surowych. Podobnie rzecz się ma z czarnymi jagodami, które po ugotowaniu stają się czerwone. Jeśli jednak sokiem z czarnych jagód splamimy obrus, otrzymujemy plamę niebieską, ponieważ tkanina obrusa zawsze zawiera nieco soli wapniowych, osadzonych na niej podczas prania. Sole te łączą się z sokiem jagód, zmieniając jego barwę na niebieską, co wskazuje na zmianę odczynu z kwaśnego na zasadowy. Ponieważ sole te nie są rozpuszczalne, trudno je usunąć. Można je rozpuścić przy pomocy jakiegoś kwasu. Jeśli sól, wchodząca w skład plamy, zostanie w ten sposób zmieniona na związek rozpuszczalny w wodzie, łatwo już ją spłukać z serwety. To samo odnosi się do plam z czerwonego wina, które również na tkaninach mają barwę niebieską i mogą być zmyte kwasem. Wino zawiera zawsze pewne ilości kwasów, dlatego ugotowana polewka z czerwonego wina ma barwę bardziej czerwoną niż wino przed gotowaniem. Ta czerwona barwa staje się jeszcze intensywniejsza, jeśli wino gotujemy z produktem, który też zawiera pewną ilość kwasów. Podobnie, dzięki dużej ilości kwasów, zawartych w czerwonych agreście lub rabarbarze, czerwona barwa ich antocjanów zachowuje się pomimo gotowania.

Wytwarzaniu się antocjanów w jarzynach i owocach sprzyja ubóstwo niektórych składników gleby i niska temperatura. To jest przyczyną czerwonej barwy liści dzikiego wina z nadejściem jesieni, to jest przyczyną rumienienia się jabłek po przymrozkach, to wreszcie jest powodem, że zimowy rabarbar jest różowy. Mieszkańcy wsi znają dobrze zjawisko czerwienienia się młodych pędów jarego zboża po przejściu fali wiosennych chłodów.

Barwnikami glukozydowymi są także żółte *flawony* i bardzo podobne do nich *flawonole*. Występują one w cebuli, pietruszce, rezedzie, topoli i w bardzo wielu innych roślinach, do których prawdopodobnie należy zaliczyć wszystkie jarzyny z odmiany kapusty, a więc kalafior, kalarepę, kapustę gładką i włoską. Jakiż wpływ mają te barwniki na przyrządzanie potraw? Każda gospodyni zauważyła, że pietruszka lub cebula długo gotowane stają się żółte i barwa ta przechodzi nawet do wywaru. Przecież wywar z cebuli służy nawet do barwienia na żółto pisanek wielkanocnych. Otóż podczas gotowania w środowisku alkalicznym, tj. w środowisku wody wodociągowej, nikła barwa tych jarzyn staje się intensywniejsza, czyli jak to mówimy, pogłębia się. Coś podobnego możemy zauważyć w kalafiorze, kapuście włoskiej lub kalarepie zbyt długo gotowanych, choć w mniejszym stopniu niż w cebuli lub pietruszce. Żółkną one i szarzeją podczas zbyt długotrwałego gotowania. Brunatnawy ich odcień pochodzi być może od jakichś związków z żelazem, którego pewna ilość znajduje się zawsze w wodzie. Tych żółto-brunatnych odcieni ugotowanych jarzyn, dzięki którym tracą one bardzo na apetycznym wyglądzie, możemy łatwo uniknąć nie przeciągając zbytnio gotowania, co jest bardzo wskazane także i z wielu innych względów.

Ponieważ przeważnie barwniki zawarte w jarzynach przechodzą do wywaru w większej lub mniejszej ilości, a wiele z nich ma dla naszego żywienia wartość już stwierdzoną, co do innych zaś nie wiadomo czy nauka wartości tej jeszcze nie stwierdzi, mamy jeden powód więcej, aby *oszczędzać i skrzętnie zużytkowywać wywury, w których gotowały się jarzyny.*

Sezonowe zagadnienia

Przypominamy Paniom artykuły o wartości i przyrządzaniu następujących sezonowych warzyw i owoców:

Cebula, czosnek i inne odmiany tego gatunku — Z. Czerny, nr. 11, 1935.

Jabłka na codzień — mag. M. Morzkowska, nr 23, 1936.

Pomidory i ogórki — wartościowe produkty — Z. Czerny — Biernatowa, nr 8, 1934.

Korzystajmy z sezonu kapusty — Z. Czerny — Biernatowa, nr 12, 1934.

Wskazówki racjonalnego przyrządzania warzyw — mag. M. Morzkowska, nr 6, 1932.

Kilka uwag o tanich sałatach — M. M., nr 5, 1932

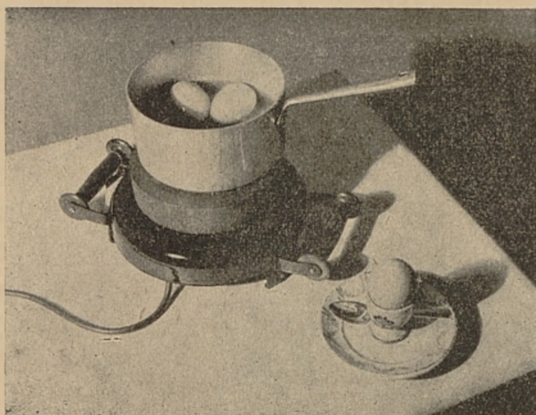


Photo-Plat.

SALON POKAZOWY ELEKTROWNI WARSZAWSKIEJ

„Poco mam chodzić oglądać te cuda, skoro zaledwie na światło elektryczne może sobie człowiek pozwolić!". Kuchnia, lodownia, ba, — nawet żelazko elektryczne, to tylko marzenie. Oto częsta odpowiedź na anonsy elektrowni warszawskiej, zamieszczane w prasie. Tym mniej interesuje się salonem pokazowym pani domu, która w ogóle nie posiada elektryczności w gospodarstwie, nawet dla celów oświetleniowych: używa nafty, spirytusu, gazu.

A niesłusznie, proszę pań. Niesłusznie nie chcą panie zobaczyć tego wszystkiego, co dzięki elektryczności można mieć w domu. To nic, że wiele z nas ani w tej chwili nie ma, ani w najbliższej przyszłości nie spodziewa się mieć przyrządów elektrycznych w kuchni czy w łazience. Warunki układają się różnie, zmiany bywają nieoczekiwane. To też żadna gospodyni nie powinna opuścić okazji — należy do obowiązków nowoczesnej pani domu „wszystko wiedzieć, wszystko znać" — aby zobaczyć, jak wygląda zelektryfikowane gospodarstwo domowe, to które będzie kiedyś charakteryzowało epokę naszych gospodarskich urządzeń i trudów, w odróżnieniu od epoki kuchni drzewnej, a potem węglowej i gazowej.

Zachęcam panie ze spokojnym sumieniem, gdyż sama zwiedzałam dokładnie salon pokazowy i stwierdziłam, że dla każdej z nas jest ciekawy. Nowoczesne urządzenie wnętrza salonu zasługuje na zwrócenie uwagi: jest estetyczne, celowe i pozwala na zwiedzanie tej stałej wystawy bez zmęczenia. Jest gdzie wygodnie odpocząć, a nawet napić się kawy.

Pokaz, na którym miałam przyjemność być, poprzedziło przemówienie Dyrektora Elektrowni Warszawskiej, p. min. Kühna. Oto jego treść w kilku słowach. Elektrownia Miejska w Warszawie zarówno pod względem czasu powstania (1903 r.), jak i wydajności stała na jednym z ostatnich miejsc nie tylko wśród miast europejskich, lecz i polskich. W Budapeszcie, Pradze itd. zużycie elektryczności jest na mieszkańca pięciokrotnie większe niż w Warszawie. Nawet Poznań i Łódź mają większe zużycie energii elektrycznej na mieszkańca. To zaniedbanie przypisać należy temu, że Elektrownia w Warszawie była wybudowana i eksploatowana przez kapitał zagraniczny, nie zainteresowany w rozszerzeniu sieci elek-

trycznej w naszej stolicy. Miasto w tym okresie otrzymywało od Elektrowni tylko 7% dochodów brutto. Od roku mniej więcej, od chwili wyprocesowania i przejęcia Elektrowni przez władze miejskie, sprawa ta wygląda już inaczej. Obniżka ceny prądu (jeszcze co prawda o wiele za mała!), wprowadzenie t. zw. taryfy blokowej, specjalnie korzystnej dla gospodarstw używających elektryczności i dla innych celów, nie tylko oświetleniowych, — oto pierwsze posunięcie nowej Dyrekcji. W dalszych zamierzeniach jest rozbudowa Elektrowni, tymczasem jednak Zarząd stanął na stanowisku jak największej propagandy elektryczności na codzienny użytek, a to przede wszystkim w imię ułatwienia i unowocześnienia życia obywatelom.

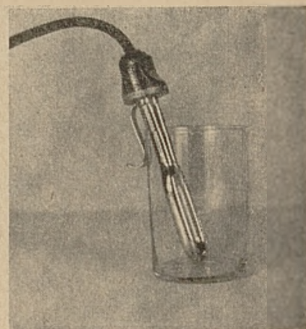
Propaganda ta wyraża się głównie w chęci jak największego zaznajomienia mieszkańców miasta z urządzeniami elektrycznymi, możliwymi na terenie gospodarstwa domowego i ze sposobami ich użytkowania.

To też w salonie pokazowym są nie tylko zgrupowane kuchnie, maszynki, chłodnie, ogrzewacze do wody, garnki, żelazka, wentylatory i szereg drobnych przyrządów, ale również prowadzone są pokazy gotowania na elektryczności. Idealna czystość, wygoda i szybkość — oto co ujmie nawet najbardziej sceptycznie usposobioną gospodynię.

Pokazy prowadzą wykwalifikowane instruktorki, udzielając wyczerpujących wyjaśnień zarówno co do sposobu korzystania z kuchni, jak i co do kosztu gotowania i pieczenia potraw. Po salonie oprowadzają zaś i informują (proszę pań, rzecz nie do pogardzenia!) młodzi inżynierowie, zarówno dobrzy fachowcy, jak i mili causeurzy.

B.





Imbryk elektryczny i elektryczna grzałka do szybkiego nagrzewania wody.

Zestawienie obiadów

Zupa jarzynowa z grzankami. Naleśniki z móżdżkiem. Sałata zielona z cytryną i śmietaną. Krem owocowy.

Zupa ziemniaczana z pomidorami. Medaliony cielęce (nr 2, 1937 „Pani Domu"); marchew, szpinak. Krucha legumina z owocami.

Zupa z fasolki szparagowej. Kotlety wieprzowe; kapusta czerwona, ziemniaki. Kompot ze śliwek.

Zupa owocowa „garus" z ziemniakami. Befsztyki smażone; kalafiory, buraki. Mleczko migdałowe.

S. Witkowska.



INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

CECHA INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO NA ROK 1937/38.

SŁOJE KONSERWOWE „LECH"

Wytwórca: Huty Szklane Braci Jakuszewskich. Poznań — Antoninek.

Cena: od 0,25 do 0,68 zł zależnie od pojemności.

Opis: Słoje konserwowe „Lech" znajdują się w handlu w dwu typach: wąskim i szerokim, o pojemności 1/4, 1/2, 3/4, 1, 1½ i 2 litra.

Sposób użycia. Słoje należy przed użyciem dokładnie wymyć i osuszyć, zwłaszcza krawędzie słojów i przykrywkę, po czym napełnić do 20 mm poniżej górnej krawędzi. Brzegi słojów starannie wytrzeć, a gumkę po uprzednim wygotowaniu wysuszyć. Tylko przy zachowaniu tych warunków, po założeniu gumek na słoje, gwarantuje się dokładne, hermetyczne zamknięcie.

Słoje po napełnieniu świeżymi lub lekko obgotowanymi owocami czy jarzynami zalewa się odpowiednio przygotowanym płynem i ustawia pionowo w napełnionym wodą kotle w celu ogrzania konserw do właściwej temperatury.

Zalety słojów konserwowych „Lech". Wyrabiane są ze szkła wytrzymałego na zmianę temperatury. Dwa typy budowy zewnętrznej słojów (wąski i szeroki) ułatwiają konserwowanie produktów o różnych objętościach i rozmiarach. Wszystkie słoje mają otwory, pokrywki i gumki tej samej średnicy; usuwa to pracę dobierania gumek i pokrywek oraz rozwiązuje doskonale kwestię uzupełniania części stłuczonych. Pojemność słojów odpowiada normom najczęściej używanym i oznaczona jest w litrach na dnie każdego słoja.

Małe słoje konserwowe „Lech" różnią się między sobą o 1/4 litra, większe o 1/2 litra.

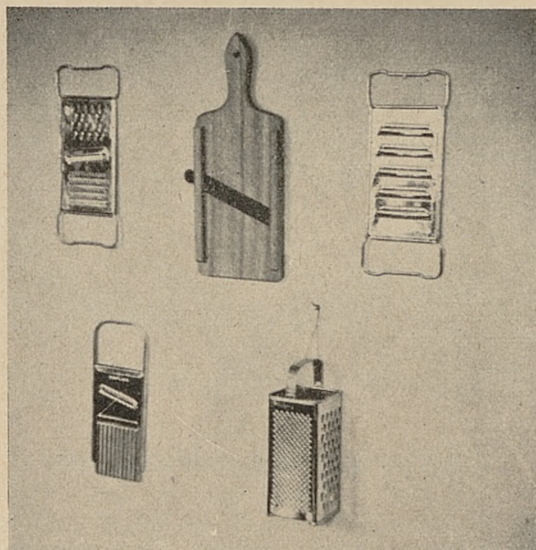
Słoje „Lech" posiadają dokładnie doszlifowane pokrywy, przez co można je szczelnie zamykać.

Sprostowanie.

Kostki bulionowe i bulion ziarnkowy „MAGGI".

W nr 15—16 b. r. podano mylnie cenę. Powinna być: Cena kostki bulionowej 6 groszy, puszki 1 kg bulionu ziarnkowego zł 12,—.

Koniec działu Instytutu Gospodarstwa Domowego



Komplet tarek. Od lewej strony: tarka uniwersalna do warzyw krajanych drobno i w paski; szatkownica do jarzyn (marchew, kapusta, buraki, seler, rzodkiew, ogórek i tp.); tarka do cięcia w paski jarzyn na sałatki; tarka do cięcia warzyw w karbowane paski; tarka uniwersalna czworoboczna, wygodna w użyciu. Z Wzorowni Zw. Pań Domu.

Przepisy

(zestawienia obiadowe na poprzedniej stronie)

Ślimaczki z naleśników

1 móżdżek cielęcy	2—3 łyżki śmietany
5 dkg masła lub tłuszczu	6 dkg bułki tartej
1 cebula	3 dkg smalcu
2 dkg mąki	sól, pieprz

Ciasto naleśnikowe

10 dkg mąki	1 jajo
1/8 l wody	1/8 l mleka, sól

Z ciasta odpowiedniej gęstości usmażyć małe, cienkie naleśniki i zaraz smarować farszem z móżdżku i zwijać w rulonik; następnie formować ślimaczki, zlepiając zakończenie białkiem lub jajem, układać zlepieniem na spód, aby dobrze się skleiły, następnie maczać w cieście naleśnikowym (pozostawionym od smażenia) lub rozbitym jaju i tartej bułce; smażyć na tłuszczu z dwóch stron. Podawać osobno gęsty sos pomidorowy lub musztardowy albo odpowiednie sałaty.

Móżdżek: ugotować, obrać z błon. Cebulę drobno pokrajaną przesmażyć na tłuszczu, dodać mąkę, przesmażyć, ale nie zrumienić, odstawić, rozprowadzić śmietaną, połączyć z móżdżkiem, zagotować, osolić, dodać pieprzu.

H. Kulzowa.

II sposób przygotowania móżdżku:

1 móżdżek	1 mała cebula
4 dkg tłuszczu	1 jajo, sól

Móżdżek surowy zanurzyć na lewej ręce w letniej wodzie, prawą ręką obierając z błon; posiekać na desce. Drobno pokrajaną cebulę przesmażyć na tłuszczu na złoty kolor, włożyć móżdżek, podsmażyć kilka minut, odstawić, wbić surowe jajo, szybko wymieszać, postawić na chwilę na ogniu, żeby jajo lekko ściąć, osolić do smaku. Używać do naleśników, pasztecików i grzanek.

Zupa ziemniaczana z pomidorami

Ugotować zupę ziemniaczaną zwykłym sposobem; gdy ziemniaki miękkie, dodać przetartych pomidorów, uważając, żeby zupa nie była zbyt kwaśna i podprawić śmietaną; dodać siekanej zielonej pietruszki lub kopru.

Zupa owocowa „garus"

30 dkg jabłek	20 dkg gruszek
1 3/4 litra wody	8 do 10 dkg cukru
kawałek wanilii lub cynamonu	1 1/2 dkg mąki ziemniaczanej

Owoce opłukać. Jabłka pokrajać na kawałki nie obierając, zalać 1 ½ litrem wody, dodać wanilii i rozgotować. ¼ litra wody zagotować z cukrem, włożyć obrane, wydrążone i podzielone na części gruszki i ugotować do miękkości. Rozgotowane jabłka przetrzeć przez sito lub cedzak i podprawić mąką ziemniaczaną rozmąconą w zimnej wodzie; zagotować, połączyć z gruszkami, ostudzić.

Osobno podać ziemniaki polane zrumienioną bułką z surowym masłem.

Kto lubi, może zupę zabielić mlekiem lub śmietaną albo też zaciągnąć jajem.

Ołatki z kwaśnego mleka

1/4 l mleka zsiadłego	2 jaja
12 dkg mąki	5 dkg tłuszczu do smażenia
sól	cukier-puder do posypania

Do mleka wsypać mąkę i dobrze wymieszać, żeby nie było grudek, wbić jaja, dodać odrobinę soli i wymieszać powtórnie. Na rozgrzany na patelni tłuszcz wlewać łyżką ciasto (1 łyżka na 1 placuszek) i smażyć ołatki na złoty kolor. Podawać posypane cukrem do herbaty, kompotu itp.

Uwaga: Ołatki takie możemy już dawać dzieciom przy końcu drugiego roku życia, gdyż są bardzo delikatne, nie należy jednak zwiększać ilości mąki.

S. Witkowska.

Sałata z buraków i jabłek

50 dkg drobnych ćwikl. buraków	sok cytrynowy (ok. 1 szt.)
20 dkg jabłek kwaskowych	cukier do smaku
1 mały korzeń chrzanu	5 łyżek majonezu

Buraki wyszorować, upiec lub ugotować w łupinach, ostudzić, obrać. Chrzan zetrzeć. Jabłka opłukać, obrać i pokrajać w cienkie paseczki wraz z burakami. Wymieszać z częścią majonezu, a resztą polać po wierzchu. Podawać do mięs smażonych i pieczonych.

M. Dudzikówna.

Włoska sałatka ze szpinaku

1/2 kg szpinaku	2 łyżki oliwy francuskiej
1/2 ząbka czosnku	1/2 cytryny
1/2 małej cebuli	sól

Szpinak obrać, raz zagotować na wrzącej, lekko osolonej wodzie w odkrytym naczyniu, odcedzić i wystudzić.

Sos. Czosnek i cebulę drobniutko posiekać, zaprawić oliwą, cytryną i solą, wymieszać, zalać szpinak i zaraz podawać na stół.

G. Kwapiszewska.

Konserwowana nasturcja

Włoskie drogie kaparki można dobrze zastąpić domową konserwą, przyrządzoną w następujący sposób.

Zagotować 1/4 litra mocnego octu. Dodać jedną cebulę krajaną w talarki, kilka ziarn czarnego pieprzu, pół łyżeczki ziarn gorczycy, 2 bobkowe liście, łyżeczkę cukru i soli do smaku.

Zebrać w suchy dzień kwiatowe pączki ogrodowej nasturcji (gdy ich za mało można dodać drobniutkie nasionka), opłukać i osuszyć. Wsypać do czystego i suchego słoja i zalać zimnym przegotowanym octem z przyprawami. Następnie można dodawać świeże pączki, przy czym za każdym razem dobrze potrząsać słojem. Szczelnie owiązać słój i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym. Marynata ta jest dobrą przyprawą do przekąsek i mięsiw.

M. S. G.

UTRZYMANIE PORZĄDKU W MIESZKANIU

TO JEDNO Z NAJWAŻNIEJSZYCH ZADAŃ PANI DOMU

Przypominamy naszym Czytelniczkom dawne numery „PANI DOMU" omawiające to zagadnienie.

„Codzienne sprzątanie mieszkań" St. Szoberowa, nr. 17–18, 19, 20.
„Czyste sprzątanie na codzień a nie „od święta" M. Romanowa, nr. 3, 1932.
„Unikajmy kurzu w mieszkaniu" M. Chmieleńska, nr. 1, 1930.
„Plaga świątecznych porządków" K. Albrechtówna nr. 6, 1937.
„Nasze niedbalstwa mieszkaniowe" H. Lutostańska nr. 14, 1935.
„Błyszczące posadzki" M. Ulanicka, nr. 1, 1933.
„O podłogach i ich myciu" A. Bussanówna, nr. 13 – 14, 1937.
„Mycie okien" M. Ulanicka, nr. 10 – 11, 1931.
„Zaopatrzenie okien przed zimą" M. Stefkowa, nr. 11, 1932.
„Racjonalny sposób oczyszczenia trzonu kuchennego" St. Szoberowa, nr. 2, 1937.

Cena kompletu w Administracji zł. 4.50.

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł 12, półrocznie zł 6, kwartalnie zł 3. Zagranicą rocznie zł 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł 10. półrocznie zł 5, kwartalnie zł 2.50.

Prenumeratę zniżkową uwzględnia się jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.

Konto czekowe w P. K. O.: Pani Domu Czasopismo Nr. 7.740.

Zmianę adresu uskutecznia się za opłatą gr. 25; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.

Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 30 gr. w znaczkach pocztowych.
Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.— 1/2 str. zł 170.— 1/4 str. zł 90.— 1/8 str. zł 50.—. W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: M. Romanowa. Redaktorki: Ludwika Bormann i Marya Romanowa

7527 Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02.